



Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Prinsip.....	2
4 Peralatan	2
5 Persyaratan pelaksanaan uji organoleptik/sensori	3
6 Kesimpulan uji deskripsi	5
7 Perhitungan	5
8 Pelaporan	8
9 Keamanan dan keselamatan kerja	8
Lampiran A (normatif) Kode contoh.....	9
Lampiran B (normatif) Contoh lembar penilaian uji deskripsi, uji hedonik dan uji skor.....	11
Bibliografi	131

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini menggantikan SNI-01-2346-1991 yang disusun oleh Panitia Teknis Perikanan dalam rangka perbaikan setelah lima tahun yang telah dirumuskan melalui rapat konsensus pada tanggal 24 November 2005 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Bekaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP.01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil perikanan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP.21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Pendahuluan

Pengujian organoleptik/sensori merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk. Penilaian menggunakan alat indera ini meliputi spesifikasi mutu kenampakan, bau, rasa dan konsistensi/tekstur serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai produk tersebut.

Pengujian organoleptik/sensori ini mempunyai peranan yang penting sebagai pendeteksian awal dalam menilai mutu untuk mengetahui penyimpangan dan perubahan dalam produk. Pelaksanaan uji organoleptik/sensori dapat dilakukan dengan cepat dan langsung serta kadang-kadang penilaian ini dapat memberi hasil penilaian yang sangat teliti. Dalam beberapa hal, penilaian dengan indera bahkan melebihi ketelitian alat yang paling sensitif. Oleh karena sifat pengujiannya yang subyektif, maka diperlukan suatu standar dalam melakukan penilaian organoleptik/sensori.





Petunjuk pengujian organoleptik/sensori

1 Ruang lingkup

Standar ini menentukan petunjuk untuk menetapkan persyaratan dalam melakukan pengujian organoleptik/sensori untuk produk perikanan.

2 Istilah dan definisi

2.1

konsistensi

suatu sifat produk yang memperhatikan karakteristik aslinya berbentuk cairan dan semi padat.

2.2

lembar penilaian (score sheet)

alat bantu untuk membimbing panelis dalam menilai mutu suatu produk melalui spesifikasi yang menguraikan tingkatan mutu berdasarkan nilai.

2.3

panelis

orang yang bertugas menilai spesifikasi mutu produk secara subjektif.

2.4

panelis non standar

orang yang belum terlatih dalam melakukan penilaian dan pengujian organoleptik/ sensori.

2.5

panelis standar

orang yang mempunyai kemampuan dan kepekaan tinggi terhadap spesifikasi mutu produk serta mempunyai pengetahuan dan pengalaman tentang cara-cara menilai organoleptik/sensori dan lulus dalam seleksi pembentukan panelis standar.

2.6

pengujian organoleptik

pengujian organoleptik merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu ikan hidup dan produk perikanan yang segar utuh.

2.7

pengujian sensori

pengujian sensori merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk perikanan yang sudah mengalami proses pengolahan.

2.8

produk perikanan

ikan termasuk biota perairan lainnya yang ditangani dan/atau diolah untuk dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku dan olahan lainnya yang digunakan untuk konsumsi manusia.

2.9

tekstur

suatu sifat karakteristik kelenturan dari produk yang berbentuk padat.

2.10

uji deskripsi (*descriptive test*)

metode uji yang digunakan untuk mengidentifikasi spesifikasi organoleptik/sensori suatu produk dalam bentuk uraian pada lembar penilaian.

2.11

uji hedonik (*hedonic test*)

metode uji yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk dengan menggunakan lembar penilaian.

2.12

uji skor (*scoring test*)

metode uji dalam menentukan tingkatan mutu berdasarkan skala angka 1 (satu) sebagai nilai terendah dan angka 9 (sembilan) sebagai nilai tertinggi dengan menggunakan lembar penilaian.

3 Prinsip

Pelaksanaan uji organoleptik/sensori menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk perikanan.

4 Peralatan

4.1. Peralatan preparasi contoh

- Alat memasak;
- Kotak berinsulasi;
- Exhauster;
- Timbangan dengan ketelitian 0,1 g;
- Wadah bertutup;
- Refrigerator;
- Freezer.

4.2. Peralatan pengujian

- Meja dan kursi pengujian;
- Wastafel dan kran air yang dilengkapi dengan lap tangan dan sabun pembersih yang tidak berbau;
- Tisu polos berwarna putih dan tidak berbau;
- Gelas;
- Garpu dan sendok stainless steel;
- Piring;
- Wadah;
- Pisau;
- Talenan.

CATATAN Peralatan pengujian organoleptik/sensori tidak bermotif dan berwarna netral.

5 Persyaratan pelaksanaan uji organoleptik/sensori

5.1 Kondisi pengujian

5.1.1 Ruangan

5.1.1.1 Laboratorium pengujian organoleptik/sensori terletak dilokasi yang tenang dan bebas dari pencemaran yang dapat mengganggu panelis.

5.1.1.2 Laboratorium pengujian organoleptik/sensori terbagi atas 2 bagian, yaitu ruang pengujian yang terdiri dari bilik pencicip dan ruang dapur pengujian yang mempunyai saluran pembuangan yang memenuhi syarat sanitasi dan hygiene.

5.1.1.3 Bilik pencicip dibuat bersekat-sekat untuk mencegah hubungan antar panelis baik secara langsung maupun tidak langsung. Bilik pencicip berukuran panjang 60 cm-80 cm, lebar 45 cm-55 cm dan tinggi sekat ± 75 cm dengan tinggi meja dari lantai ± 75 cm. Bagian dinding bilik yang berhadapan dengan panelis dipasang loket yang dapat dibuka dan ditutup berukuran 30 cm x 40 cm. Laboratorium organoleptik/sensori minimal mempunyai 6 buah bilik pencicip untuk 6 orang panelis.

5.1.1.4 Meja pengujian terbuat dari bahan yang keras, tahan panas dan permukaannya mudah dibersihkan. Kursi yang bisa diatur tingginya dan dapat berputar agar panelis bisa rilek.

5.1.1.5 Dinding dan lantai berwarna netral, tidak berbau, tidak memantulkan cahaya dan mudah dibersihkan.

5.1.1.6 Ruangan pengujian dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan, alat pengukur suhu dan kelembaban. Suhu ruangan 20°C-25°C. Kelembaban 40%-60%.

5.1.1.7 Penerangan harus menyebar rata kesegala arah dengan intensitas cahaya 70 *footcandles*–80 *footcandles* (fc) serta tidak mempengaruhi kenampakan produk yang diuji. Jika penilaian lebih difokuskan terhadap kenampakan produk maka digunakan intensitas cahaya lebih dari 100 fc.

5.1.2 Waktu pengujian

Pelaksanaan uji organoleptik/sensori dilakukan pada saat panelis tidak dalam kondisi lapar atau kenyang, yaitu sekitar pukul 09.00–11.00 dan pukul 14.00–16.00 atau sesuai dengan kebiasaan waktu setempat.

5.2 Panelis

Jumlah minimal panelis standar dalam satu kali pengujian adalah 6 orang, sedangkan untuk panelis non standar adalah 30 orang.

Syarat-syarat panelis adalah sebagai berikut :

- Tertarik terhadap uji organoleptik sensori dan mau berpartisipasi;
- Konsisten dalam mengambil keputusan;
- Berbadan sehat, bebas dari penyakit THT, tidak buta warna serta gangguan psikologis;
- Tidak menolak terhadap makanan yang akan diuji (tidak alergi);
- Tidak melakukan uji 1 jam sesudah makan;
- Menunggu minimal 20 menit setelah merokok, makan permen karet, makanan dan minuman ringan;

- Tidak melakukan uji pada saat sakit influenza dan sakit mata;
- Tidak memakan makanan yang sangat pedas pada saat makan siang, jika pengujian dilakukan pada waktu siang hari;
- Tidak menggunakan kosmetik seperti parfum dan lipstik serta mencuci tangan dengan sabun yang tidak berbau pada saat dilakukan uji bau.

CATATAN Disarankan mencuci mulut dengan air putih pada saat melakukan uji rasa.

5.3 Penyajian contoh

Beberapa hal yang perlu diperhatikan sebelum penyajian contoh, yaitu :

- Produk olahan yang perlu dimasak dapat dilakukan dengan cara perebusan, pengukusan, penggorengan dan pemanggangan. Pengukusan dilakukan pada suhu 100°C dengan membungkus produk dalam alumunium foil; penggorengan dilakukan pada suhu 140°C dengan menggoreng produk dalam minyak goreng non curah. Waktu pemasakan sangat bervariasi sesuai dengan ukuran, jenis produk dan peralatan yang digunakan. Pemasakan produk untuk uji rasa tidak boleh mempengaruhi rasa khas produk.
- Pelelehan terhadap produk beku dilakukan dengan menghindarkan kontak langsung dengan air, misalnya membungkus produk dalam plastik/*alumunium foil*.
- Penyajian contoh mewakili produk yang akan diuji baik bentuk maupun ukuran. Jumlah minimal contoh cairan 16 ml dan padatan 28 gram.
- Penyajian contoh dalam wadah yang sama baik ukuran, bentuk maupun bahan
- Pengujian contoh yang diuji pada suhu tertentu disiapkan sedemikian rupa sehingga suhu produk yang diinginkan tidak berubah pada saat pengujian berlangsung.
- Pengkodean terhadap contoh yang disajikan menggunakan angka untuk menghilangkan dugaan oleh panelis terhadap mutu produk yang akan diuji. Angka yang digunakan terdiri dari lima digit dan diambil secara acak (Lampiran A).

5.4 Cara penilaian contoh

Contoh yang telah siap diuji disajikan dalam bilik-bilik pencicipan. Uji rasa dilengkapi dengan air sirup, air putih, tisu, dan peralatan lain yang berhubungan dengan jenis contoh.

5.4.1 Uji deskripsi

Penilaian contoh yang diuji dideskripsikan dalam lembar penilaian, umumnya meliputi spesifikasi kenampakan, bau, rasa, tekstur/konsistensi, dan spesifikasi lain yang erat hubungannya dengan kondisi contoh (Lampiran B.1)

5.4.2 Uji hedonik

Penilaian contoh yang diuji berdasarkan tingkat kesukaan panelis. Jumlah tingkat kesukaan bervariasi tergantung dari rentangan mutu yang ditentukan. Penilaian dapat diubah dalam bentuk angka dan selanjutnya dapat dianalisis secara statistik untuk penarikan kesimpulan (Lampiran B.2).

5.4.3 Uji skor

Penilaian contoh yang diuji dilakukan dengan cara memberikan nilai pada lembar penilaian sesuai dengan tingkatan mutu produk. Daftar lembar penilaian organoleptik/sensori (Lampiran B.3)

6 Kesimpulan uji deskripsi

Hasil uji deskripsi masing-masing panelis pada lembar penilaian dikompilasi dan dianalisis menjadi suatu kesimpulan yang menyatakan spesifikasi kenampakan, bau, rasa, konsistensi/tekstur, dan spesifikasi lain.

7 Perhitungan

7.1 Uji hedonik

Data yang diperoleh dari lembar penilaian ditabulasi dan ditentukan nilai mutunya dengan mencari hasil rerata pada setiap panelis pada tingkat kepercayaan 95%. Untuk menghitung interval nilai mutu rerata dari setiap panelis digunakan rumus sebagai berikut :

$$P(\bar{x} - (1,96.s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96.s/\sqrt{n})) \cong 95\%$$

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}$$

$$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

dengan:

n adalah banyaknya panelis;

S^2 adalah keragaman nilai mutu;

1,96 adalah koefisien standar deviasi pada taraf 95 %;

\bar{x} adalah nilai mutu rata-rata;

x_i adalah nilai mutu dari panelis ke i, dimana $i = 1, 2, 3, \dots, n$;

s adalah simpangan baku nilai mutu.

CONTOH perhitungan uji hedonik pada Tabel 1 dilakukan sebagai berikut :

Tabel 1 Hasil pengujian sensori chikuwa

No	Panelis	Kenampakan	Bau	Rasa	Tekstur
1	A	8	7	7	8
2	B	9	8	7	7
3	C	8	7	7	8
4	D	8	7	8	8
5	E	8	7	8	8
6	F	8	7	7	8
Jumlah		49	43	44	47

Perhitungan :

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n} = \frac{49}{6} = 8,17$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n} = \frac{(8 - 8,17)^2 + (9 - 8,17)^2 + \dots + (8 - 8,17)^2}{6}$$

$$S^2 = \frac{0,8334}{6} = 0,1389$$

$$s = \sqrt{0,1389} = 0,37$$

$$P(\bar{x} - (1,96.s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96.s/\sqrt{n}))$$

$$P(8,17 - (1,96.0,37/2,45)) \leq \mu \leq (8,17 + (1,96.0,37/2,45))$$

$$P(8,17 - 0,296 \leq \mu \leq 8,17 + 0,296)$$

$$P(7,87 \leq \mu \leq 8,47)$$

Interval nilai sensori kenampakan chikuwa adalah 7,87–8,47 dan untuk penulisan nilai akhir kenampakan diambil nilai terkecil adalah 7,87 dan dibulatkan menjadi 8,0 (sangat suka). Untuk perhitungan nilai spesifikasi yang lain dilakukan seperti diatas.

7.2 Uji skor

Data yang diperoleh dari lembar penilaian ditabulasi dan ditentukan nilai mutunya dengan mencari hasil rerata pada setiap panelis pada tingkat kepercayaan 95%. Untuk menghitung interval nilai mutu rerata dari setiap panelis digunakan rumus sebagai berikut :

$$P(\bar{x} - (1,96.s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96.s/\sqrt{n})) \cong 95\%$$

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}$$

$$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

dengan:

n adalah banyaknya panelis;

S^2 adalah keragaman nilai mutu;

1,96 adalah koefisien standar deviasi pada taraf 95 %;

\bar{x} adalah nilai mutu rata-rata;

x_i adalah nilai mutu dari panelis ke i, dimana $i = 1, 2, 3, \dots, n$;

s adalah simpangan baku nilai mutu.

CONTOH perhitungan uji hedonik pada Tabel 2 dilakukan sebagai berikut :

Tabel 2 Hasil pengujian organoleptik udang segar dengan uji skor

No	Panelis	Kenampakan	Bau	Tekstur	Jumlah rata-rata
1	A	8	7	8	7.7
2	B	8	7	7	7.3
3	C	8	7	7	7.3
4	D	8	8	7	7.7
5	E	9	7	7	7.7
6	F	8	7	8	7.7
					45.4

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n} = \frac{45,4}{6} = 7,57$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n} = \frac{(7,7 - 7,57)^2 + (7,3 - 7,57)^2 + \dots + (7,7 - 7,57)^2}{6}$$

$$S^2 = \frac{0,2134}{6} = 0,0356$$

$$s = \sqrt{0,0356} = 0,19$$

$$P(\bar{x} - (1,96.s/\sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,96.s/\sqrt{n}))$$

$$P(7,57 - (1,96.0,19/2,45)) \leq \mu \leq (7,57 + (1,96.0,19/2,45))$$

$$P(7,57 - 0,152 \leq \mu \leq 7,57 + 0,152)$$

$$P(7,42 \leq \mu \leq 7,72)$$

Interval nilai organoleptik udang segar adalah 7,42 – 7,72 dan untuk penulisan nilai akhir organoleptik udang segar diambil nilai terkecil adalah 7,42 dan dibulatkan menjadi 7,0.

8 Pelaporan

- Laporkan hasil uji deskripsi dalam bentuk uraian spesifikasi dari produk yang diuji.
- Laporkan hasil uji hedonik dalam bentuk 1 angka di belakang koma dan dikonversi ke tingkat kesukaan. Jika angka di belakang koma kurang dari lima maka angka di depan koma tetap, tetapi apabila angka di belakang koma lebih dari lima maka angka di depan koma naik satu angka. Jika angka di belakang koma lima maka nilai tetap.

CONTOH:

6,4 dibulatkan menjadi 6,0
 6.6 dibulatkan menjadi 7,0
 6.5 tetap 6.5

- Laporkan hasil uji skor dalam bentuk 1 angka di belakang koma. Jika angka di belakang koma kurang dari lima maka angka di depan koma tetap, tetapi apabila angka di belakang koma lebih dari lima maka angka di depan koma naik satu angka. Jika angka di belakang koma lima maka nilai tetap.

CONTOH:

6,4 dibulatkan menjadi 6,0
 6.6 dibulatkan menjadi 7,0
 6.5 tetap 6.5

9 Keamanan dan keselamatan kerja

Untuk menjaga keamanan dan keselamatan kerja selama melakukan pengujian organoleptik/sensori maka perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- Menggunakan jas laboratorium saat melakukan pengujian
- Pada saat penyajian contoh gunakan tutup kepala, masker, sarung tangan dan alat bantu untuk menghindari kontak langsung dengan produk
- Gunakan alat bantu jangan menyentuh produk dengan tangan terbuka (gunakan alat bantu)

Lampiran A
(normatif)
Kode contoh

Tabel kode contoh

98119	47634	62128	74824	26316	69967	99242
42293	62781	39637	36945	93661	35153	26837
71926	19563	58873	41611	12194	24228	17798
17455	58857	11764	19452	57975	47815	52523
66834	25245	27285	25299	71782	88679	34114
29662	83196	93156	32777	64843	92581	73375
35341	74918	44949	93188	85428	71742	68486
84787	96479	76449	68563	38259	16396	81659
53578	31322	85352	87336	49537	53434	45961
24814	99952	56378	32381	21148	97297	72848
52498	87383	22131	69919	15466	36866	98794
71675	78336	73495	27778	77622	55259	51263
98581	33164	49769	86257	88255	72928	85426
37137	45775	97913	51435	93913	14312	16975
63226	16691	38586	93122	54874	29581	44112
86349	64849	61622	15644	62331	63645	39681
19752	22217	85847	48893	46597	48774	63557
45963	51428	14254	74566	39789	81433	27339
35951	41886	65455	39863	86891	26531	12772
62737	28622	97774	94399	65615	71385	36396
93289	53491	21397	16212	98532	12463	83527
57693	75743	49661	77747	54358	44124	59213
74862	87515	54246	43585	19779	87859	64959
19174	39259	33113	82151	47924	59642	75834
86518	66166	12838	25974	31147	93998	41141
48426	14937	88522	68628	73483	38217	97468
21345	92374	76989	51436	22266	65776	28685
46622	22565	57564	62716	48346	22575	76356
32234	77979	61291	19143	19222	98313	54127
25553	66127	89656	47931	84577	46781	43718
14871	33813	48879	33229	37769	79698	38599
91485	98384	23448	75582	95118	67862	82865
57997	15656	36185	56864	21884	53946	61484
78366	84292	74722	28657	76693	84137	99632
63148	49438	15937	81498	52455	31229	17273
89719	51741	92313	94375	63931	15454	25941
85392	17996	58885	38247	84138	71165	44722
72575	99477	91117	93856	77347	82872	29147
51457	72341	72394	47919	62519	34731	82898
96724	46815	23931	75785	95794	15923	57213
48683	28624	46578	52168	11983	99488	61586
64968	51183	64763	19332	33622	27299	73355

Tabel 3 Lanjutan

27846	64569	85256	81471	49461	58617	95634
19211	35232	19449	26624	58256	66356	18461
33139	83758	37221	64593	26875	43544	36979
42659	14978	74643	21224	33681	47164	99323
68131	96442	21839	59659	22718	79895	24254
36479	75184	92278	74478	19924	63749	61566
14824	37556	35982	63737	45539	56252	46132
79966	61713	57564	65393	54495	38978	73771
95313	43327	16415	42881	97242	84586	58488
21585	82635	43154	16545	86363	91337	82695
53797	28899	69727	38112	61157	12611	37847
87242	59261	88396	97966	78876	25423	15929
16383	72779	78165	11448	12781	89769	75817
22898	25526	34851	48721	65122	95142	39438
87751	97953	43779	55296	27956	53683	62683
35614	36891	15414	87175	88867	72979	84774
93275	41737	91937	24934	79478	36256	17991
44946	18212	22682	79363	46615	24425	26256
78167	54368	69326	36587	34349	68617	91365
61439	89445	56293	92612	91594	41581	58129
59522	63184	87548	63859	53233	17333	43542
48661	11831	37549	97499	94883	32513	95688
53196	68259	65492	28563	21942	86426	81796
86857	75113	73927	69736	86511	95998	73811
37442	22945	91338	12117	39629	48254	12377
98339	49672	86783	81928	17356	53331	29969
24714	33386	29114	36371	42134	69875	54255
15928	96568	14661	55252	75467	11189	47432
71583	54794	58875	74885	53795	27767	38544
62275	87427	42256	43644	68278	74642	66123
31727	54363	98644	86696	58126	54111	12173
22588	96555	31488	39317	73757	67449	37334
15869	22124	49991	13468	84674	28392	89592
63276	85881	75722	45251	12565	72976	44247
98414	73738	64539	57729	39299	46527	76481
57633	41279	52277	94144	21331	19263	23856
46155	17446	13115	68983	67448	33855	98668
84991	39692	86853	21575	45912	85738	51719
79342	68917	27366	72832	99883	91684	65925
92495	48448	19485	27965	98734	38213	35326
11813	86599	27677	68698	22229	14862	28984
39557	24933	81923	76577	67867	25957	14118
86672	69156	96531	11751	83458	93428	51672
75339	73687	68254	34146	59592	62575	69737
24921	97224	42748	83432	46971	77696	72261
43784	51812	73399	99219	31113	89734	43549
68166	35771	55116	52383	15686	46389	86495
57248	12365	34862	45824	74345	51141	97853

Lampiran B(normatif) CONTOH lembar penilaian uji deskripsi, uji hedonik dan uji skor

B.1 Lembar penilaian uji deskripsi

Nama panelis: Produk:..... Tanggal:

Kode	Kenampakan	Bau	Rasa	Konsistensi / Tekstur	Dan lain-lain

B.2 Lembar penilaian uji hedonik

Nama: Tanggal:.....

Berikan tanda √ pada nilai yang disukai dari contoh yang disajikan.

Spesifikasi	Nilai	Kenampakan			Bau			Rasa			Tekstur			DLL		
Amat sangat suka	9															
Sangat suka	8															
Suka	7															
Agak suka	6															
Netral	5															
Agak tidak suka	4															
Tidak suka	3															
Sangat tidak suka	2															
Amat sangat tidak suka	1															

B.3 Klasifikasi daftar lembar penilaian organoleptik/sensori

B.3.1 Produk beku

1. Tuna beku
2. Udang beku
3. Paha kodok beku
4. Cakalang beku
5. Udang kupas beku
6. Scalop segar beku
7. Daging kepiting rebus beku
8. Gurita utuh mentah beku
9. Udang kupas rebus beku
10. Udang rebus beku
11. Lobster mentah beku
12. Kakap beku
13. Fillet ikan nila mentah beku
14. Ikan nila utuh beku
15. Tuna steak beku
16. Udang breaded beku
17. Sotong (*Sephia* spp) beku
18. Ikan Layang beku
19. Fillet ikan ekor kuning beku
20. Meka steak beku
21. Blekutak beku
22. Tuna loin mentah beku
23. Lobster utuh rebus beku
24. Bekicot beku
25. Cumi-cumi beku
26. Teripang beku
27. Ikan beku
28. Fillet kakap beku
29. Gurita utuh segar beku
30. Surimi beku
31. Daging kerang beku
32. Baso ikan

B.3.2 Produk kering

33. Bandeng presto
34. Kerupuk ikan
35. Kerupuk udang
36. Ikan asin kering
37. Tepung ikan
38. Petis udang
39. Teri nasi rebus kering tawar
40. Teri asin kering
41. Ubur-ubur asin kering
42. Teripang kering
43. Rumput laut kering jenis *Euchema spinosum*
44. Sirip cucut kering
45. Pindang ikan
46. Udang kering utuh
47. Ikan asap
48. Terasi udang pasta
49. Agar-agar batang

50. Agar-agar powder
51. Ikan kayu
52. Udang kering tanpa kulit
53. Daging abalon kering
54. Cumi-cumi kering
55. Agar-agar kertas
56. Mutiara

B.3.3 Produk kaleng, segar, dingin, hidup, dll

57. Ikan segar
58. Mackerel dan sardine dalam saus tomat
59. Ikan betutu hidup
60. es balok untuk penanganan ikan
61. es curai untuk penanganan ikan
62. Udang segar
63. Daging kerang kaleng
64. Ikan tenggiri segar
65. Ikan layur segar
66. Daging rajungan kaleng secara pasteurisasi
67. Ikan ekor kuning segar
68. Ikan bawal segar
69. Tuna segar untuk sashimi
70. Fillet kakap segar
71. Udang dalam kaleng
72. Tuna kaleng dalam media garam
73. Tuna kaleng dalam media minyak
74. Minyak ikan cucut
75. Ikan kerapu hidup untuk konsumsi
76. Bekicot dalam kaleng
77. Sotong kaleng
78. Kakap segar
79. Labi-labi (*Trionyx spp*) Hidup

B.4 Lembar penilaian sensori

B.4 1. Lembar penilaian sensori tuna beku

Nama Panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A. Dalam keadaan beku						
1. Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2. Pengerinan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengerinan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengerinan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengerinan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengerinan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3. Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, tidak cacat, bersih, rongga insang merah cerah, kulit ketat cemerlang, cukup mengandung minyak/lemak	9					
• Utuh, tidak cacat, bersih, rongga insang merah, sedikit kurang cerah, kulit ketat cemerlang, cukup mengandung minyak/lemak	8					
• Utuh, tidak cacat, bersih, rongga insang merah, sedikit kurang cemerlang, kulit ketat cemerlang, kandungan minyak/lemak sedikit	7					
• Utuh, tidak cacat, bersih, rongga insang merah agak tua, kulit kurang ketat, kurang cemerlang, kandungan minyak/lemak tidak ada	6					
• Utuh, sedikit cacat, kurang bersih, rongga insang agak kecoklatan, pudar, kulit kurang ketat, tidak cemerlang, kandungan minyak/lemak tidak ada	5					
• Utuh, banyak cacat, tidak bersih, rongga insang coklat pudar, kulit tidak ketat, kusam, kandungan minyak/lemak tidak ada	3					
• Utuh, rusak, rongga insang coklat kehitaman, kusam, kulit longgar	1					
2. Bau						
• Manis, sangat segar.	9					
• Manis, segar.	8					
• Sedikit kurang manis, segar	7					
• Netral	6					
• Netral, sedikit asam	5					
• Asam cukup tajam, sedikit tengik	3					
• Asam, tengik, dan busuk	1					
3. Daging (warna dan kenampakan)/tekstur						
• Sayatan daging merah cerah, sangat cemerlang, jaringan daging sangat ketat, padat dan elastis	9					
• Sayatan daging merah, cemerlang, jaringan daging ketat, padat dan elastis	8					
• Sayatan daging merah agak pudar, sedikit kurang cemerlang, jaringan daging sedikit kurang ketat	7					
• Sayatan daging merah pudar, kurang cemerlang, jaringan daging merah agak longgar, kurang elastis	6					
• Sayatan daging coklat muda, tidak cemerlang, lembek, jaringan daging longgar	5					
• Sayatan daging coklat muda, lembek sekali, jaringan daging longgar	3					
• Sayatan daging coklat muda, lembek sekali, jaringan daging sangat longgar	1					

B.4.2 Lembar penilaian sensori udang beku

Nama Panelis :

Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, bercahaya,Warna asli menurut jenis, antar ruas kokoh	9					
• Utuh, sedikit kurang bercahaya, warna asli menurut jenis, antar ruas sedikit kokoh	8					
• Utuh, kurang bercahaya, Warna asli menurut jenis, antar ruas sedikit kurang kokoh	7					
• Utuh, kurang bercahaya, warna asli menurut jenis,antar ruas kurang kokoh	6					
• Utuh, tidak bercahaya, warna pada kulit ada sedikit kemerahan, antar ruas renggang	5					
• Utuh, warna kusam, ada kemerahan pada kulit, antar ruas sudah longgar	3					
• Utuh, warna merah jelas dan pada bagian ekor sudah hitam	1					
2 Bau						
• Bau sangat segar,spesifik jenis	9					
• Bau segar spesifik jenis	8					
• Bau netral.	7					
• Bau berubah dari netral	6					
• Bau sedikit indol	5					
• Bau indol	3					
• Bau busuk dan indol tajam	1					
3 Daging/tekstur						
• Elastis, bercahaya, spesifik jenis	9					
• Elastis, sedikit kurang bercahaya	8					
• Elastis, kurang bercahaya	7					
• Kurang elastis, warna sudah pudar	6					
• Tida elastis, warna sudah pudar	5					
• Lembek, warna agak sedikit merah	3					
• Sudah lembek sekali, warna merah cukup jelas	1					

B.4.3 Lembar penilaian sensori paha kodok beku

Nama Panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda ✓ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Kuning gading, mengkilat, cemerlang bercahaya, tendon berkilat perak.	9					
• Kuning gading, mengkilat, kurang cemerlang, tendon kurang berkilat perak.	8					
• Kuning gading sedikit redup, cahaya berkurang, tendon berkilat perak redup.	7					
• Kuning agak krem muda, tidak bercahaya, tendon mulai redup.	6					
• Kuning agak kecoklatan, tendon kusam.	5					
• Kuning kecoklatan, tendon agak kehitaman.	3					
• Kuning lebih kecoklatan dan kusam.	1					
2 Bau						
• Bau amis segar spesifik jenis.	9					
• Bau amis segar.	8					
• Bau amis spesifik jenis hampir netral.	7					
• Bau netral.	6					
• Bau kaporid keras, mulai timbul busuk.	5					
• Bau kaporid keras, timbul busuk.	3					
• Bau busuk cukup tajam.	1					
3 Otot/daging						
• Kompak, elastis dan otot kuat.	9					
• Agak kompak, elastis, otot kuat.	8					
• Kurang kompak, sedikit kurang elastis, otot kuat.	7					
• Kurang kompak, kurang elastis, agak sedikit berair.	6					
• Lembek, tidak elastis, berair.	5					
• Lembek, berair.	3					
• Sangat lembek dan berair.	1					

B.4. 4 Lembar penilaian organoleptik ikan segar

Nama Panelis :

Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Kenampakan						
1 Mata						
• Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih.	9					
• Cerah, bola mata rata, kornea jernih.	8					
• Agak cerah, bola mata rata, pupil agak keabu-abuan, kornea agak keruh.	7					
• Bola mata agak cekung, pupil berubah keabu-abuan, kornea agak keruh.	6					
• Bola mata agak cekung, pupil keabu-abuan, kornea agak keruh.	5					
• Bola mata cekung, pupil mulai berubah menjadi putih susu, kornea keruh.	3					
• Bola mata sangat cekung, kornea agak kuning.	1					
2 Insang						
• Warna merah cemerlang, tanpa lendir.	9					
• Warna merah kurang cemerlang, tanpa lendir.	8					
• Warna merah agak kusam, tanpa lendir.	7					
• Merah agak kusam, sedikit lendir.	6					
• Mulai ada perubahan warna, merah kecoklatan, sedikit lendir, tanpa lendir.	5					
• Warna merah coklat, lendir tebal.	3					
• Warna merah coklat ada sedikit putih, lendir tebal	1					
3 Lendir Permukaan Badan						
• Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilat cerah.	9					
• Lapisan lendir jernih, transparan, cerah, belum ada perubahan warna.	8					
• Lapisan lendir mulai agak keruh, warna agak putih, kurang transparan.	7					
• Lapisan lendir mulai keruh, warna putih agak kusam, kurang transparan	6					
• Lendir tebal menggumpal, mulai berubah warna putih, keruh.	5					
• Lendir tebal menggumpal, berwarna putih kuning.	3					
• Lendir tebal menggumpal, warna kuning kecoklatan	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
2 Daging (warna dan kenampakan).						
• Sayatan daging sangat cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh.	9					
• Sayatan daging cemerlang spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut utuh.	8					
• Sayatan daging sedikit kurang cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh.	7					
• Sayatan daging mulai pudar, banyak pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut agak lunak.	5					
• Sayatan daging kusam, warna merah jelas sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut lunak.	3					
• Sayatan daging kusam sekali, warna merah jelas sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut sangat lunak.	1					
3 Bau						
• Bau sangat segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, spesifik jenis.	8					
• Netral.	7					
• Bau amoniak mulai tercium, sedikit bau asam.	5					
• Bau amoniak kuat, ada bau H ₂ S, bau asam jelas dan busuk.	3					
• Bau busuk jelas.	1					
4 Tekstur						
• Padat, elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang.	9					
• Agak padat, elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang.	8					
• Agak padat, agak elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang.	7					
• Agak lunak, kurang elastis bila ditekan dengan jari, agak mudah menyobek daging dari tulang belakang.	5					
• Lunak, bekas jari terlihat bila ditekan, mudah menyobek daging dari tulang belakang.	3					
• Sangat lunak, bekas jari tidak hilang bila ditekan, mudah sekali menyobek daging dari tulang belakang.	1					

B.4. 5 Lembar penilaian sensori cakalang beku

Nama Panelis :

Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, tidak cacat, warna pelangi permukaan kulit mengkilat, cemerlang.	9					
• Utuh, tidak cacat, warna pelangi permukaan kulit mengkilat, cemerlang.	8					
• Utuh, tidak cacat, warna pelangi permukaan kulit kurang mengkilat, agak cemerlang.	7					
• Utuh, tidak cacat, warna pelangi permukaan kulit hilang, kurang cemerlang.	6					
• Utuh, tidak cacat, warna pelangi permukaan kulit hilang	5					
• Utuh, tidak cacat, warna permukaan kulit kusam.	3					
• Utuh, tidak cacat, warna permukaan kulit sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Sangat segar.	9					
• Segar.	8					
• Segar mendekati netral.	7					
• Netral	6					
• Sedikit tengik.	5					
• Tengik sedikit asam	3					
• Asam dan busuk	1					
3 Daging/tekstur						
• Sayatan daging warna merah kecoklatan sangat cerah, antar jaringan sangat kuat, sangat elastis.	9					
• Sayatan daging warna merah kecoklatan cerah, antar jaringan kuat, elastis.	8					
• Sayatan daging warna merah kecoklatan kurang cerah, antar jaringan kuat, agak elastis.	7					
• Sayatan daging warna kecoklatan kurang cerah, antar jaringan sedikit longgar, kurang elastis.	6					
• Sayatan daging warna kecoklatan kusam, antar jaringan longgar, tidak elastis.	5					
• Sayatan daging warna coklat kusam, antar jaringan longgar	3					
• Sayatan daging warna coklat kehitaman kusam, antar jaringan sangat longgar	1					

B.4. 6 Lembar penilaian sensori udang kupas mentah beku

Nama Panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh,rapi, bercahaya,Warna daging asli menurut jenis, bercahaya	9					
• Utuh, rapi, warna daging asli menurut jenis, kurang bercahaya	7					
• Utuh, kurang rapi, warna daging asli menurut jenis, agak kusam	6					
• Utuh, kurang rapi, warna daging asli mulai berubah jenis, sudah kusam	5					
• Utuh, kurang rapi, warna daging agak pink, kusam	3					
• Utuh, kurang rapi, warna daging asli sudah berwarna pink kusam sekali	1					
2 Bau						
• Bau sangat segar,spesifik jenis	9					
• Bau netral.	7					
• Bau berubah dari netral	6					
• Bau sedikit asam	5					
• Bau asam dan amoniak	3					
• Bau busuk dan amoniak cukup tajam	1					
3 Daging/tekstur						
• Elastis	9					
• Sedikit elastis	7					
• Kurang elastis, agak lembek	5					
• Kurang elastis, lembek	3					
• Kurang elastis, lembek dan berair	1					

B.4. 7 Lembar penilaian sensori scalop segar beku

Nama Panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, bening kekuning-kuningan, cerah.	9					
• Utuh, bening kekuning-kuningan, kurang cerah.	7					
• Utuh, kekuning-kuningan, agak kusam	5					
• Utuh, kekuning-kuningan, kusam	3					
• Utuh, kekuning-kuningan, sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Bau segar, spesifik jenis.	9					
• Bau segar, spesifik jenis berkurang.	7					
• Tidak amis, sedikit bau amoniak.	5					
• Bau, amis dan sedikit bau amoniak.	3					
• Bau, amis dan bau amoniak sangat jelas.	1					
3 Tekstur						
• Daging padat, kenyal, selaput ari melekat kuat.	9					
• Daging padat, kenyal, selaput ari sedikit mengendor.	7					
• Daging padat, agak kenyal, selaput ari sedikit mengendor.	5					
• Daging kurang padat, kurang kenyal, kulit ari banyak bagian yang mengendor.	3					
• Daging lunak, tidak kenyal dan selaput ari mengendor secara merata.	1					

B.4. 8 Lembar penilaian sensori bandeng presto

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, rapih, bersih, wana kuning keemasan bercahaya	9					
• Utuh, rapih, bersih, wana kuning keemasan sedikit kurang cemelang	8					
• Utuh, rapih, bersih, wana kuning keemasan kurang cemelang	7					
• Utuh, rapih, warna kuning keemasan agak kusam	6					
• Utuh, rapih, bersih, wana kuning keemasan kusam	5					
• Utuh, rapih, kurang bersih, wana kuning keemasan kusam	3					
• Utuh, rapih, kurang bersih, warna kuning keemasan sangat kusam	1					
2 Bau						
• Sangat segar, harum.	9					
• Segar, harum.	8					
• Segar, kurang harum.	7					
• Kurang segar mendekati netral.	6					
• Mulai timbul bau asam.	5					
• Asam agak basi.	3					
• Asam, busuk.	1					
3 Rasa						
• Sangat enak, gurih, duri lunak	9					
• Enak, gurih, duri lunak	8					
• Enak, kurang gurih, duri lunak	7					
• Enak, gurih, duri kurang lunak	6					
• Kurang enak, hambar, duri kurang lunak	5					
• Agak asam	3					
• Agak busuk	1					
4 Tekstur						
• Sangat padat, kompak lentur.	9					
• Padat, kompak lentur.	8					
• Padat, kurang kompak.	7					
• Padat, kurang kompak agak lembek.	6					
• Kurang padat, kurang kompak lembek.	5					
• Lembek dan berair.	4					
• Lembek sekali.	1					
5 Lendir						
• Tidak berlendir.	9					
• Lendir tipis tidak berbau.	8					
• Lendir tipis agak netral.	7					
• Lendir mulai mengering.	6					
• Lendir mengering.	5					
• Lendir kental dan asam.	4					
• Lendir kental dan busuk.	1					

B.4. 9 Lembar penilaian sensori mackerel dan sardine dalam saus tomat

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Media						
1 Kenampakan						
• Warna merah saus tomat, cerah, cemerlang, homogen, bersih, menarik.	9					
• Warna merah saus tomat, kurang cerah, homogen, bersih, menarik.	8					
• Warna merah saus tomat berkurang, agak cerah, homogen, agak bersih, agak menarik.	7					
• Warna merah saus tomat kusam, kurang cerah, homogen, agak bersih.	5					
• Warna merah saus tomat, agak coklat dan kusam, kurang cerah, homogen, agak kurang bersih, tidak menarik.	3					
• Warna merah saus tomat kusam, kotor tidak menarik.	1					
2 Bau						
• Saus tomat kuat, harum gurih, sangat segar.	9					
• Saus tomat kuat, harum, segar.	8					
• Saus tomat agak berkurang, kurang harum mendekati netral.	7					
• Saus tomat berkurang, kurang harum, sedikit bau tambahan.	6					
• Saus tomat hilang, tidak harum, bau tambahan agak kuat.	5					
• Saus tomat hilang, sedikit bau busuk, bau tambahan dominan.	3					
• Saus tomat busuk.	1					
3 Rasa						
• Tomat kuat, enak, gurih.	9					
• Tomat kuat, enak, gurih.	7					
• Tomat kuat, enak berkurang, agak gurih.	5					
• Tomat kurang kuat, kurang enak, tidak gurih.	3					
• Tomat agak busuk.	1					
4 Konsistensi						
• Kental saus tomat.	9					
• Agak kental.	8					
• Kurang kental.	7					
• Encer, mulai lendir.	5					
• Encer, lendir mulai banyak.	3					
• Encer, banyak lendir.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Daging :						
1 Kenampakan						
• Potongan utuh, rapih, bersih cerah tanpa serpihan, menarik.	9					
• Potongan utuh, rapih, bersih sedikit kurang cerah, tanpa serpihan.	8					
• Potongan utuh, rapih, bersih kurang cerah, tanpa serpihan.	7					
• Potongan utuh, rapih, bersih kurang cerah, banyak serpihan.	5					
• Potongan tidak utuh, tidak rapih, bersih kurang cerah, banyak serpihan	3					
• Potongan tidak utuh, tidak rapih, bersih tidak cerah, banyak serpihan	1					
2 Bau						
• Sangat segar, harum.	9					
• Segar, harum.	8					
• Segar, sedikit kurang harum.	7					
• Netral.	6					
• Tidak segar, sedikit asam.	5					
• Sedikit busuk dan asam.	3					
• Busuk asam tajam.	1					
3 Rasa						
• Enak, gurih sekali	9					
• Enak, gurih	8					
• Enak, sedikit kurang gurih	7					
• Kurang enak, mendekati netral	6					
• Hambar	5					
• Tidak enak, sedikit asam	3					
• Asam meningkat	1					
4 Tekstur						
• Padat, sangat kompak.	9					
• Padat, kompak.	8					
• Padat, sedikit kompak.	7					
• Padat, kurang kompak.	6					
• Kurang padat, kurang kompak.	5					
• Lembek.	3					
• Lembek sekali.	1					

B.4. 10 Lembar penilaian sensori pandang ikan

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, rapih, warna barcahaya cemerlang.	9					
• Utuh, rapih, bersih, warna kurang cemerlang bercahaya.	8					
• Utuh, rapih, bersih, warna kurang bercahaya.	7					
• Utuh, rapih, kurang bersih, agak kusam.	6					
• Utuh, tidak rapih, kurang bersih, agak kusam.	5					
• Utuh, tidak rapih, kusam.	3					
• Utuh, tidak rapih, sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Sangat segar, harum.	9					
• Segar, harum.	8					
• Segar, kurang harum.	7					
• Kurang segar mendekati netral.	6					
• Mulai timbul bau asam.	5					
• Asam agak basi.	3					
• Asam, busuk.	1					
3 Rasa						
• Sangat enak, gurih.	9					
• Enak, gurih.	8					
• Enak, kurang gurih.	7					
• Kurang gurih agak hambar.	6					
• Netral.	5					
• Asam agak basi.	3					
• Asam busuk.	1					
4 Tekstur						
• Sangat padat, kompak lentur.	9					
• Padat, kompak lentur.	8					
• Padat, kurang kompak.	7					
• Padat, kurang kompak agak lembek.	6					
• Kurang padat, kurang kompak lembek.	5					
• Lembek dan berair.	4					
• Lembek sekali.	1					
5 Lendir.						
• Tidak berlendir.	9					
• Lendir tipis tidak berbau.	8					
• Lendir tipis agak netral.	7					
• Lendir mulai mengering.	6					
• Lendir mengering.	5					
• Lendir kental dan asam.	4					
• Lendir kental dan busuk.	1					

B.4. 11 Lembar penilaian sensori daging kepiting rebus beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%	7					
Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%	6					
Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
Bening bercahaya asli menurut jenis.	9					
Bening cahaya asli menurut jenis sedikit berkurang.	8					
Bening cahaya menurut jenis mulai hilang.	7					
Warna asli menurut jenis hilang.	6					
Warna asli menurut jenis hilang, agak kusam, mulai berlendir.	5					
Warna asli menurut jenis hilang, kusam, berlendir.	3					
Warna asli menurut jenis hilang, sangat kusam, berlendir.	1					
2 Bau						
Bau sangat segar spesifik.	9					
Bau segar spesifik jenis.	8					
Bau spesifik jenis netral.	7					
Bau berubah dari netral.	6					
Mulai timbul bau amonia.	5					
Bau busuk lanjut dan bau asam sulfit (H ₂ S).	3					
Bau amonia dan bau busuk.	1					
3 Tekstur						
Sangat elastis.	9					
Elastis	8					
Sedikit elastis	7					
Kurang elastis.	5					
Tidak elastis	3					
Tidak elastis, agak lembek	1					

B.4. 12 Lembar penilaian sensori kerupuk ikan

Nama Panelis :

Tanggal :

Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.

Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
Utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan rata, warna cream keputihan cerah.	9					
Utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan tidak rata, warna cream keputihan cerah.	8					
Utuh, rapi, bersih, kurang homogen, ketebalan kurang rata, warna cream keputihan .	7					
Utuh, rapi, bersih, kurang homogen, ketebalan tidak rata, warna cream keputihan kusam.	6					
Utuh, rapi, kurang bersih, kurang homogen, ketebalan tidak rata, warna cream keputihan kusam.	5					
Utuh, kurang rapi, kurang bersih, kurang homogen.	3					
Utuh, kurang rapi, kurang bersih, kurang homogen, ketebalan tidak rata, warna cream keputihan kusam.	1					
2 Bau						
Ikan cukup kuat.	9					
Ikan kurang kuat.	8					
Ikan sedikit.	7					
Ikan agak apek.	6					
Ikan tidak ada, apek.	5					
Ikan tidak ada, apek, agak tengik.	3					
Ikan tidak ada, apek, tengik.	1					
3 Rasa (sesudah digoreng)						
Ikan cukup kuat.	9					
Ikan kurang kuat.	8					
Ikan sedikit.	7					
Ikan sedikit sekali, sedikit bau apek.	6					
Ikan tidak ada, bau apek.	5					
Ikan tidak ada, apek dan sedikit bau tengik.	3					
Ikan tidak ada, bau tengik dan tengik.	1					
4 Tekstur						
Kering sangat getas.	9					
Kering, getas.	7					
Kering, agak getas.	5					
Kurang kering, tidak getas.	3					
Lembab, tidak getas.	1					
5 Jamur						
Tidak ada.	9					
Ada.	1					

B.4. 13 Lembar penilaian sensori kerupuk udang

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan rata, warna orange cerah,	9					
• Utuh, kurang rapi, bersih, homogen, ketebalan rata, warna orange cerah.	8					
• Utuh, kurang rapi, bersih, ketebalan kurang rata, kurang homogen, warna orange agak cerah.	7					
• Utuh, rapi, bersih, kurang homogen, ketebalan tidak rata, warna orange kurang cerah.	6					
• Utuh, rapi, kurang bersih, ketebalan tidak rata, kurang homogen, warna orange kusam.	5					
• Utuh, kurang rapi, tidak bersih, ketebalan tidak rata, tidak homogen, warna orange kusam.	3					
• Utuh, tidak rapi, tidak bersih, ketebalan tidak rata, tidak homogen, warna orange kusam.	1					
2 Bau						
• Udang cukup kuat.	9					
• Udang kurang kuat.	8					
• Udang sedikit.	7					
• Udang sedikit sekali, sedikit bau apek.	6					
• Udang tidak ada, bau apek.	5					
• Udang tidak ada, apek dan sedikit bau tengik.	3					
• Udang tidak ada, bau tengik dan tengik.	1					
3 Rasa (sesudah digoreng)						
• Gurih, rasa udang cukup dominan.	9					
• Gurih, rasa udang sedikit berkurang.	8					
• Gurih, rasa penyedap rasa udang sedikit.	7					
• Gurih, rasa penyedap dominan, rasa udang sedikit.	5					
• Gurih, rasa penyedap dominan, tidak ada rasa udang.	3					
• Tidak gurih, rasa penyedap dominan, tidak ada rasa udang.	1					
4 Tekstur						
• Kering sangat getas.	9					
• Kering, getas.	7					
• Kering, agak getas.	5					
• Kurang kering, tidak getas.	3					
• Lembab, tidak getas.	1					
5 Jamur						
• Tidak ada.	9					
• Ada.	1					

B.4. 14 Lembar penilaian organoleptik ikan betutu hidup

Nama Panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan, warna kulit gelap, tidak terdapat luka/cacat dan permukaan kulit licin, banyak lendir.	9					
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan, warna kulit agak gelap, warna sirip dada berubah kemerahan, tidak terdapat luka/cacat.	7					
Hidup dan kurang reaktif terhadap sentuhan, warna kulit memudar dan sirip dada berwarna kemerahan, terdapat luka/cacat.	5					
Hidup dan tidak reaktif terhadap sentuhan, warna kulit agak kuning kemerahan, timbul bercak-bercak putih, banyak terdapat luka/cacat.	3					
Mati.	1					

B.4. 15 Lembar penilaian sensori es balok untuk penanganan ikan

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
Bentuk utuh, bening menyeluruh, tidak terdapat rongga, bersih, tidak berbau	9			
Bentuk utuh, sedikit warna putih susu di bagian tengah, sedikit rongga, bersih, tidak berbau	7			
Bentuk tidak utuh, warna putih susu, banyak rongga, agak kotor, tidak berbau	5			
Bentuk tidak utuh, warna putih susu, banyak rongga, kotor, berbau	3			
Bentuk tidak utuh, warna putih susu, sangat banyak rongga, sangat kotor, berbau	1			

B.4. 16 Lembar penilaian sensori es curai untuk penanganan ikan

Nama panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh		
Bentuk curai seragam, bening, bersih, tidak berbau	9			
Bentuk curai seragam, bening, sedikit kotor, tidak berbau	7			
Bentuk curai tidak seragam, warna putih susu, agak kotor, berbau	5			
Bentuk curai tidak seragam, warna putih susu, kotor, berbau	3			
Bentuk curai tidak seragam, warna putih susu, sangat kotor, berbau	1			

B.4. 17 Lembar penilaian sensori gurita utuh mentah beku

Nama Panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
B Setelah Pelelehan (<i>thawing</i>)		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
Tentakelnya utuh, warna putih keabuan dan cemerlang, bersih tidak ada bercak hitam di bawah permukaan kulit, kulit tidak retak-retak, tidak berlendir.	9					
Tentakelnya utuh, warna putih keabuan dan cemerlang, bersih tidak ada bercak hitam di bawah permukaan kulit, kulit tidak retak-retak, sedikit berlendir.	7					
Tentakelnya utuh, warna abu-abu kemerahan dan kusam, kurang bersih terdapat sedikit bercak hitam di bawah permukaan kulit, kulit sedikit retak-retak, berlendir.	5					
Tentakelnya utuh, warna kemerahan dan sangat kusam, tidak bersih terdapat bercak hitam di bawah permukaan kulit, kulit banyak retak-retak, banyak lendir.	3					
Tentakel utuh, warna merah, kotor, banyak bercak hitam di permukaan kulit, kulit banyak retak-retak, banyak lendir.	1					
2 Tekstur						
Kompak, elastis, liat.	9					
Cukup elastis agak kompak, liat.	7					
Kurang elastis, kurang kompak.	5					
Tidak elastis, tidak kompak.	3					
Lunak, berair.	1					
3 Bau						
Segar, spesifik jenis.	9					
Segar.	7					
Netral.	5					
Bau sedikit busuk.	3					
Bau busuk.	1					

B.4. 18 Lembar penilaian sensori udang kupas rebus beku

Nama Panelis : Tanggal:

Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.

Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
Utuh, daging berwarna merah muda cerah dan bersih.	9					
Utuh, daging berwarna merah muda , agak cerah dan bersih.	7					
Utuh, sedikit cacat, daging berwarna merah muda pucat, kusam, sedikit kotor.	5					
Tidak utuh, cacat, daging berwarna merah keputih-putihan, kusam dan kotor.	3					
Tidak utuh, daging berwarna merah keputih-putihan, kusam dan sangat kotor.	1					
2 Bau						
Bau sangat segar	9					
Bau segar	7					
Sedikit bau busuk dan mulai timbul bau amoniak	5					
Bau busuk disertai dengan sedikit bau H ₂ S	3					
Bau busuk nyata sekali	1					
3 Rasa						
Manis dan segar	9					
Agak manis	7					
Agak hambar	5					
Hambar dan sedikit pahit	3					
Pahit dan sepet	1					
4 Daging/tekstur						
Elastis, kompak dan Padat	9					
Elastis, kompak dan kurang padat	7					
Elastis dan agak hancur	5					
Lunak dan sedikit hancur	3					
Hancur	1					

B.4. 19 Lembar penilaian organoleptik udang segar

Nama Panelis : Tanggal:

Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.

Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, bening bercahaya asli menurut jenis, antar ruas kokoh	9					
• Utuh, kurang bening, cahaya mulai pudar, berwarna asli, antar ruas kokoh	8					
• Utuh, kebeningan agak hilang, sedikit kusam, antar ruas kurang kokoh	7					
• Utuh, kebeningan hilang, kusam, warna agak merah muda, sedikit noda hitam, antar ruas kurang kokoh	5					
• Warna merah, noda hitam banyak, kulit mudah lepas dari daging	3					
• Warna merah sangat kusam, banyak sekali noda hitam	1					
2 Bau						
• Bau sangat segar spesifik jenis	9					
• Bau segar spesifik jenis	8					
• Bau spesifik jenis netral	7					
• Mulai timbul bau indol	5					
• Bau indol	3					
• Bau indol kuat dan bau busuk	1					
3 Tekstur						
• Sangat elastis, kompak dan padat	9					
• Elastis, kompak dan padat	8					
• Kurang elastis, kompak dan padat	7					
• Tidak elastis, tidak kompak dan tidak padat	5					
• Agak lunak	3					
• Lunak	1					

B.4. 20 Lembar penilaian sensori udang rebus beku

Nama Panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, daging berwarna pink cerah dan bersih.	9					
• Utuh, daging berwarna pink muda, cerah dan bersih.	7					
• Sedikit cacat, daging berwarna pink pucat, suram sedikit kotor.	5					
• Cacat, daging berwarna merah keputih-putihan, suram dan kotor.	3					
• Hancur, daging berwarna putih keabu-abuan sangat kusam dan kotor.	1					
2 Bau						
• Sangat segar spesifik jenis.	9					
• Segar spesifik jenis.	7					
• Kurang segar, sedikit bau amoniak dan bau tambahan.	5					
• Bau amoniak mulai jelas, agak busuk.	3					
• Bau amoniak jelas dan bau busuk.	1					
3 Tekstur						
• Elastis, padat dan kompak.	9					
• Elastis, padat dan kurang kompak.	7					
• Elastis, agak hancur.	5					
• Lunak dan sedikit hancur.	3					
• Hancur.	1					

B.4. 21 Lembar penilaian sensori lobster mentah beku

Nama Panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, bening bercahaya asli menurut jenis, antar ruas kokoh.	9					
• Utuh, kurang bening, cahaya mulai pudar, berwarna asli, antar ruas kokoh.	8					
• Utuh, tidak bening, warna pudar, antar ruas kokoh.	7					
• Utuh, warna pudar, ada sedikit noda hitam, antar ruas agak renggang.	6					
• Kurang utuh, noda hitam agak banyak, antar ruas mudah lepas.	5					
• Tidak utuh, mulai merah, noda hitam banyak, antar ruas mudah lepas.	3					
• Tidak utuh, warna merah jelas, penuh noda hitam.	1					
2 Bau						
• Bau sangat segar spesifik jenis.	9					
• Bau segar spesifik jenis.	7					
• Netral	6					
• Mulai timbul bau amoniak.	5					
• Bau amoniak kuat.	3					
• Bau amoniak dan busuk.	1					
3 Konsistensi						
• Kulit ari kenyal, daging padat lekat erat pada kulit.	9					
• Kulit ari kurang kenyal, daging padat lekat pada kulit.	7					
• Tidak kenyal, daging kurang padat, mulai lepas dari kulit.	6					
• Kulit ari tidak kenyal, daging lunak, mulai lepas dari kulit.	5					
• Daging lunak dan lepas dari kulit.	3					
• Daging sangat lunak dan lepas dari kulit.	1					

B.4. 22 Lembar penilaian sensori kakap beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Bersih, utuh, sayatan daging berwarna putih susu cemerlang, linea lateralis berwarna merah cerah dan tidak terbelah.	9					
• Bersih, utuh, sayatan daging berwarna putih susu cemerlang, linea lateralis berwarna merah kurang cerah dan tidak terbelah.	8					
• Bersih, utuh, sayatan daging berwarna agak cream kurang cemerlang, linea lateralis berwarna merah agak kecoklatan kurang cerah dan terbelah.	7					
• Bersih, utuh, sayatan daging berwarna cream pucat kurang cemerlang, linea lateralis warna kecoklatan kurang cerah dan terbelah.	6					
• Bersih, sedikit luka fisik, sayatan daging berwarna cream kecoklatan kurang cemerlang, linea lateralis warna coklat kusam dan terbelah.	5					
• Bersih, banyak luka fisik, sayatan daging berwarna cream keabuan kusam, linea lateralis warna coklat kusam dan terbelah.	3					
• Kotor, tidak utuh, sayatan daging coklat kusam.	1					
2 Bau						
• Sangat segar spesifik jenis	9					
• Segar spesifik jenis	8					
• Segar spesifik jenis berkurang	7					
• Kurang segar mulai ada bau tambahan	6					
• Tidak segar ada bau tambahan dominan.	5					
• Bau amoniak mulai tercium.	3					
• Bau busuk, amoniak dan bau asam kuat sekali	1					
3 Tekstur						
• Padat, kompak, dan elastis.	9					
• Padat, kompak, dan sedikit elastis	8					
• Padat, sedikit kompak, dan sedikit elastis.	7					
• Kurang padat, sedikit kompak, kurang elastis.	6					
• Kurang padat, kurang kompak, kurang elastis.	5					
• Mulai lembek, tidak elastis.	3					
• Lembek.	1					

B.4. 23 Lembar penilaian sensori ikan asin kering

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan.						
• Utuh, rapi, bercahaya menurut jenis.	9					
• Utuh, bersih, kurang rapi, bercahaya menurut jenis.	8					
• Utuh, bersih, agak kusam.	7					
• Utuh, kurang bersih, agak kusam.	6					
• Sedikit rusak fisik, kurang bersih, beberapa bagian berkarat.	5					
• Sedikit rusak fisik, warna sudah berubah.	4					
• Sebagian hancur, kotor.	3					
• Hancur, kotor sekali, warna berubah dari spesifik jenis.	1					
2 Bau.						
• Harum, spesifik jenis tanpa bau tambahan.	9					
• Kurang harum, tanpa bau tambahan.	8					
• Hampir netral, sedikit bau tambahan.	7					
• Netral, sedikit bau tambahan.	6					
• Bau tambahan mengganggu, tidak busuk, agak tengik.	5					
• Tengik, agak apek, bau amoniak.	4					
• Tidak enak, agak busuk, amoniak keras.	3					
• Busuk.	1					
3 Rasa.						
• Sangat enak sekali, spesifik jenis, tanpa rasa tambahan.	9					
• Sangat enak, spesifik jenis, tanpa rasa tambahan.	7					
• Enak, spesifik jenis sedikit rasa tambahan.	6					
• Agak enak spesifik jenis, sedikit rasa tambahan	5					
• Kurang enak, sedikit rasa tambahan.	3					
• Tidak enak, agak busuk	1					
4 Tekstur.						
• Padat, kompak, lentur, cukup kering.	9					
• Padat, kompak, lentur, kurang kering.	8					
• Terlalu keras, tidak rapuh.	7					
• Padat, tidak rapuh.	6					
• Padat, basah, tidak mudah terurai.	5					
• Kering, rapuh, mudah terurai.	3					
• Sangat rapuh, mudah terurai.						
5 Jamur						
• Tidak ada.	9					
• Ada.	1					

B.4. 24 Lembar penilaian sensori fillet ikan nila mentah beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Sayatan daging utuh, bersih, putih susu cemerlang, linea lateralis berwarna merah cerah.	9					
• Sayatan daging utuh, bersih, putih susu kurang cemerlang, linea lateralis berwarna merah kurang cerah.	7					
• Sayatan daging krem, bersih, utuh, kurang cemerlang, linea lateralis berwarna kecoklatan kurang cerah.	6					
• Sayatan daging krem, bersih, sedikit rusak fisik, kurang cemerlang, linea lateralis berwarna coklat kusam.	5					
• Sayatan daging krem, bersih, banyak rusak fisik, keabuan kusam, linea lateralis berwarna coklat kusam.	3					
• Sayatan daging coklat keabuan, bersih, tidak utuh, linea lateralis berwarna coklat kusam.	1					
2 Bau						
• Sangat segar, spesifik jenis ikan air tawar.	9					
• Bau segar, spesifik jenis, agak sedikit bau lumpur.	7					
• Bau mulai netral, bau lumpur agak jelas.	6					
• Bau tidak segar, bau lumpur jelas .	5					
• Bau amoniak mulai tercium.	3					
• Bau busuk, amoniak dan bau asam jelas sekali.	1					
3 Tekstur :						
• Padat, kompak dan elastis.	9					
• Padat, kompak dan agak elastis.	7					
• Padat, agak kompak, kurang elastis.	6					
• Padat, kurang kompak, kurang elastis.	5					
• Mulai lembek, kurang kompak, kurang elastis.	3					
• Lembek, tidak kompak.	1					

B.4. 25 Lembar penilaian sensori fillet ikan nila utuh beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Rapi, bersih, daging berwarna krem kemerahan, cerah.	9					
• Rapi, bersih, daging berwarna krem kemerahan, agak cerah.	8					
• Rapi, bersih, daging berwarna krem kemerahan, mulai kurang cerah.	7					
• Rapi, kurang bersih, daging berwarna krem kecoklatan, mulai kusam.	6					
• Rapi, kurang bersih, daging berwarna krem kecoklatan, kusam.	5					
• Rapi, kurang bersih, daging berwarna krem keabuan, kusam.	3					
• Kurang rapi, kurang bersih, daging berwarna keabuan, kusam sekali.	1					
2 Bau						
• Sangat segar, spesifik jenis	9					
• Agak bau segar, spesifik jenis.	8					
• Agak bau segar, mulai netral.	7					
• Bau netral, mulai bau apek.	6					
• Ada bau tambahan, seperti bau susu.	5					
• Bau amoniak mulai tercium.	3					
• Bau busuk, amoniak dan bau asam jelas sekali.	1					
3 Tekstur						
• Padat, kompak dan elastis.	9					
• Padat, kompak dan agak elastis, bila ditekan lentur tidak lembek.	8					
• Padat, kompak, kurang elastis, kurang lentur bila ditekan	7					
• Padat, kurang kompak, kurang elastis agak lembek bila ditekan.	6					
• Mulai lembek, kurang kompak, kurang elastis.	5					
• Lembek, tidak kompak, kurang elastis.	3					
• Lembek, tidak elastis	1					

B.4. 26 Lembar penilaian sensori daging kerang kaleng

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Bentuk daging utuh, warna spesifik, cerah, menarik.	9					
• Bentuk daging utuh, warna spesifik, cerah, kurang menarik.	7					
• Bentuk daging mulai lepas, warna mulai berubah, kusam, kurang menarik.	6					
• Bentuk daging mulai lepas, warna berubah, kusam, berbusa tidak menarik.	5					
• Bentuk daging sudah terpotong-potong, warna berubah, kusam, berbusa tidak menarik.	3					
• Bentuk daging sudah hancur, warna kusam, keruh, berbusa, tidak menarik.	1					
2 Bau						
• Bau khas kerang rebus.	9					
• Bau hampir netral.	7					
• Bau netral.	6					
• Bau basi dan ke asam.	5					
• Bau mulai busuk.	3					
• Bau busuk	1					
3 Rasa						
• Gurih enak.	9					
• Gurih enak.	7					
• Rasa netral.	6					
• Ada rasa tambahan.	5					
• Rasa hambar.	3					
• Tidak enak.	1					
4 Tekstur						
• Daging kenyal, kompak.	9					
• Daging agak kenyal, kompak.	7					
• Kurang kenyal, kompak.	6					
• Agak lembek, agak kompak.	5					
• Lembek, agak kompak, agak berlendir.	3					
• Lembek, berlendir.	1					

B.4. 27 Lembar penilaian sensori tepung ikan

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Bersih, normal dan cerah.	9					
• Sedikit kurang bersih, normal dan cerah.	7					
• Kurang bersih, normal, warna agak kusam.	5					
• Kotor, kurang normal, kusam.	3					
• Kotor, tidak normal, berubah warna.	1					
2 Bau						
• Harum, spesifik tepung ikan.	9					
• Kurang harum, spesifik tepung ikan.	7					
• Netral, sedikit bau tambahan.	5					
• Sedikit bau tengik.	3					
• Bau tengik dan busuk.	1					
3 Tekstur						
• Tidak menggumpal, kering dan halus.	9					
• Tidak menggumpal, cukup kering dan halus.	7					
• Tidak menggumpal, agak kering dan sedikit kasar.	5					
• Sedikit menggumpal, kurang kering dan kasar.	3					
• Menggumpal, lengket dan kasar.	1					

B.4. 28 Lembar penilaian sensori tuna steak beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Warna daging krem, sangat cerah dan sangat mengkilap	9					
• Warna daging krem, cerah dan mengkilap	8					
• Warna daging krem, cerah, kurang mengkilap	7					
• Warna daging krem kecoklatan, agak kusam	6					
• Warna daging kecoklatan, kusam	5					
• Warna daging coklat, kusam	3					
• Warna daging coklat tua, sangat kusam	1					
2 Bau						
• Bau sangat segar.	9					
• Bau segar.	8					
• Bau segar mengarah ke netral.	7					
• Netral	6					
• Netral dengan sedikit bau tambahan yang mengganggu	5					
• Tercium bau busuk	3					
• Bau busuk sangat jelas	1					
3 Tekstur						
• Kompak, padat dan sangat elastis	9					
• Kompak, padat dan elastis	8					
• Kurang padat, kurang elastis, jaringan daging masih melekat kuat	7					
• Kurang elastis, jaringan daging agak longgar	6					
• Tidak elastis, jaringan daging longgar dan daging agak mudah sobek	5					
• Lunak, daging mudah sobek	3					
• Sangat lunak, daging sangat mudah sobek	1					

B.4. 29 Lembar penilaian sensori udang breaded beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Kenampakan						
• Utuh, sangat rapi, lapisan tepung rata dan ketebalannya cukup, bersih, warna tepung cemerlang dan udang berada di tengah tepung bila dipotong melintang, udang cemerlang, bercahaya.	9					
• Utuh, rapi, lapisan tepung rata tetapi ketebalannya kurang, bersih, warna tepung cemerlang dan udang berada di tengah tepung bila dipotong melintang, udang agak cemerlang, kurang bercahaya.	7					
• Utuh, kurang rapi, lapisan tepung kurang rata, 10% bagian terbuka dan ketebalannya kurang, warna tepung kurang cemerlang dan udang tidak berada di tengah tepung, udang tidak bercahaya.	5					
• Tidak utuh, kurang rapi, lapisan tepung tidak rata dan ketebalannya kurang, 30% bagian udang terbuka, warna tepung kusam, udang tidak bercahaya	3					
• Tidak utuh, tidak rapi, banyak bagian udang yang terbuka, beberapa bagian patah, warna tepung sangat kusam, udang tidak dapat diterima.	1					
B Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak terjadi pengeringan.	9					
• Sedikit sekali terjadi pengeringan, kurang dari 10%.	7					
• 10-30% bagian mengalami pengeringan.	5					
• 30-50% bagian mengalami pengeringan.	3					
• Lebih dari 50% bagian terjadi pengeringan.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
C Sesudah digoreng						
1 Kenampakan						
• Utuh, sangat rapi, bersih, warna menarik, udang berada di tengah tepung bila dipotong melintang, tidak ada rongga antara tepung dan udang, tidak ada bagian yang terbuka.	9					
• Utuh, rapi, bersih, warna menarik, udang berada di tengah tepung bila dipotong melintang, tidak ada rongga antara tepung dan udang, tidak ada bagian udang yang terbuka.	7					
• Utuh, kurang rapi, kurang bersih, kurang menarik, sedikit ada rongga antara tepung dan udang, 10% bagian udang terbuka.	5					
• Tidak utuh, kurang bersih, tidak rapi, warna pucat, ada rongga antara tepung dan udang, 30% bagian udang terbuka.	3					
• Tidak utuh, tidak bersih, tidak rapi, warna coklat pucat, sangat tidak menarik, udang mudah terlepas dari tepung, banyak bagian udang yang terbuka.	1					
2 Bau						
• Segar, spesifik bau roti tawar dan bau udang sangat segar.	9					
• Segar, spesifik bau roti agak berkurang, bau udang netral.	7					
• Bau asam roti mulai tercium, udang bau busuk dan asam sulfit.	5					
• Bau asam roti sangat tajam, udang bau amoniak dan busuk.	3					
• Bau asam roti sangat tajam, udang bau amoniak dan busuk.	1					
3 Rasa						
• Gurih rasa roti tawar dan udang menyatu, rasa udang segar dan manis.	9					
• Gurih rasa roti tawar dan udang agak berkurang, rasa udang agak tawar.	7					
• Netral, agak tawar, rasa udang tawar.	5					
• Rasa asam mulai timbul.	3					
• Rasa asam sangat tidak enak.	1					
4 Tekstur						
• Renyah sekali, tekstur udang kompak dan elastis.	9					
• Renyah, tekstur udang kurang kompak dan elastis.	7					
• Kurang renyah, tekstur udang agak lunak.	5					
• Tidak renyah, tekstur udang lunak.	3					
• Tidak renyah, tekstur udang lunak sekali.	1					

B.4. 30 Lembar penilaian sensori sotong (*sephia* spp) beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Kenampakan						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es.	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, bersih, tidak ada cacat fisik, tidak berlendir, warna abu-abu kebiruan, cemerlang, mata cembung.	9					
• Utuh, kurang bersih, tidak ada cacat fisik, lendir agak tebal, warna abu-abu kebiruan, badan timbul bintik merah kurang dari 10% kurang cemerlang, mata datar.	7					
• Utuh, kurang bersih, ada cacat fisik, warna tertutup dengan timbulnya bintik merah lebih dari 10-30%, kusam, mata datar.	5					
• Beberapa bagian badan terkoyak, kotor, kulit sedikit terkelupas, lendir tebal, warna bintik merah semakin banyak hampir 50%, kusam, mata sedikit cekung.	3					
• Lebih banyak bagian badan terkoyak, kotor sekali, kulit banyak terkelupas, warna bintik merah hampir menutupi seluruh badan, sangat kusam, mata cekung.	1					
2 Bau						
• Bau segar, spesifik jenis.	9					
• Bau segar, agak netral.	7					
• Bau netral.	5					
• Timbul bau tengik/asam.	3					
• Tengik/asam, busuk.	1					
3 Tekstur						
• Padat, kompak elastis.	9					
• Cukup elastis, agak kompak.	7					
• Kurang elastis, lunak.	5					
• Tidak elastis, mudah terurai.	3					
• Lunak mudah terurai.	1					

B.4. 31 Lembar penilaian sensori ikan layang beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Kenampakan						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3. Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, bersih, tidak ada cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang warna merah.	9					
• Utuh, kurang bersih, tidak ada cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang warna merah.	7					
• Utuh, kurang bersih, ada cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang warna merah muda	5					
• Utuh, kurang bersih, ada cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang warna merah muda	3					
• Tidak utuh, tidak bersih, cacat fisik, warna abu-abu suram, warna insang memutih/pucat	1					
2 Tekstur						
• Kompak, elastis.	9					
• Cukup elastis agak kompak.	7					
• Kurang elastis, lunak.	5					
• Tidak elastis, mudah terurai.	3					
• Lunak, mudah terurai.	1					
3 Bau						
• Segar, spesifik jenis.	9					
• Segar agak netral.	7					
• Kurang segar, sedikit tengik.	5					
• Mulai busuk, sedikit tengik.	3					
• Sangat tengik dan busuk.	1					

B.4. 32 Lembar penilaian sensori fillet ikan ekor kuning beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Kenampakan						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, rapi, bersih warna putih krem kemerahan, cemerlang, linea lateralis sangat cemerlang tidak terbelah.	9					
• Utuh, rapi, bersih warna kemerahan, linea lateralis kurang cemerlang, tidak terbelah.	7					
• Utuh, kurang bersih, warna krem kecoklatan agak terbelah, kusam, kurang menarik, linea lateralis putih pucat.	5					
• Tidak utuh, kurang bersih, warna krem coklat kusam, linea lateralis coklat muda kusam, mudah terbelah.	3					
• Tidak utuh, tidak bersih, warna coklat pucat, bagian pinggir fillet hijau, linea lateralis terbelah warna coklat pucat.	1					
2 Tekstur						
• Kompak, elastis.	9					
• Cukup elastis agak lunak terutama bagian tengah.	7					
• Kurang elastis, lunak	5					
• Tidak elastis, mudah terurai.	3					
• Lunak, sangat mudah terurai.	1					
3 Bau						
• Segar, spesifik, jenis.	9					
• Segar agak netral	7					
• Sedikit tengik.	5					
• Tengik	3					
• Bau sangat tengik.	1					

B.4. 33 Lembar penilaian organoleptik ikan tenggiri segar

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
<ul style="list-style-type: none"> • Utuh, tidak cacat, warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut terlihat sangat jelas, kulit licin sangat cemerlang berwarna putih keperakan, insang merah cerah, lendir sangat tipis, mata sangat cembung, kornea hitam jernih, pupil jernih keperakan. 	9					
<ul style="list-style-type: none"> • Utuh tidak cacat, warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut terlihat jelas, kulit licin cemerlang berwarna putih keperakan, insang merah, lendir tipis, mata cembung, kornea hitam jernih, pupil putih. 	8					
<ul style="list-style-type: none"> • Utuh tidak cacat, warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut terlihat samar, kulit licin tapi kurang cemerlang berwarna putih keabu-abuan, insang merah muda kecoklatan, lendir tipis, mata kurang cembung, kornea hitam keputihan, pupil putih keabu-abuan. 	7					
<ul style="list-style-type: none"> • Utuh tidak cacat, warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut pudar, kulit sedikit keriput kurang cemerlang berwarna putih keabu-abuan, insang coklat muda, lendir agak tebal, mata rata, kornea putih keabu-abuan, pupil putih keruh. 	6					
<ul style="list-style-type: none"> • Tidak utuh, sedikit cacat, warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut pudar, kulit sedikit keriput kurang cemerlang berwarna abu-abu kehitaman, insang coklat, lendir agak tebal, mata cekung, kornea putih keruh, pupil putih keruh. 	5					
<ul style="list-style-type: none"> • Tidak utuh, banyak cacat, tidak tampak warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut, kulit banyak keriput berwarna abu-abu kehitaman kusam, insang coklat tua, lendir tebal, mata cekung, kornea putih keruh, pupil abu-abu keruh. 	3					
<ul style="list-style-type: none"> • Tidak utuh, banyak cacat, tidak tampak warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut, kulit banyak keriput berwarna hitam kusam, insang coklat tua kusam, lendir sangat tebal, mata sangat cekung, kornea putih keruh, pupil abu-abu keruh. 	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3		
2 Tekstur						
• Sangat elastis, bila ditekan dengan jari cepat kembali, dinding perut sangat kenyal.	9					
• Elastis bila ditekan dengan jari, dinding perut kenyal.	8					
• Elastis bila ditekan dengan jari, dinding perut kurang kenyal.	7					
• Kurang elastis bila ditekan dengan jari, dinding perut kurang kenyal.	6					
• Belum ada bekas jari bila ditekan, dinding perut lunak.	5					
• Bekas jari terlihat lama bila ditekan, dinding perut lunak dan agak pecah.	3					
• Bekas jari tidak mau hilang bila ditekan, dinding perut sangat lunak dan pecah						
3 Bau						
• Sangat segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, spesifik jenis.	8					
• Segar, mengarah ke netral.	7					
• Bau netral.	6					
• Netral, sedikit bau asam.	5					
• Bau asam mengarah ke busuk.	3					
• Bau asam dan busuk.	1					

B.4. 34 Lembar penilaian sensori ikan layur beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda \checkmark pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
2 Kenampakan						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Dalam keadaan segar/sesudah di-thawing						
2 Kenampakan						
• Utuh, warna badan perak mengkilap, kulit utuh, mata cembung bening, pupil mata hitam, insang merah cerah.	9					
• Utuh, warna badan perak mulai pudar, kulit utuh, mata cembung agak keruh, pupil mata agak keabu-abuan, insang merah.	7					
• Utuh, warna badan pudar/redup, kulit keriput, mata datar keruh, pupil mata datar abu-abu, insang merah pucat.	5					
• Beberapa bagian badan terkoyak, warna badan kusam, kulit terkelupas, mata datar keruh putih, pupil mata datar abu-abu pucat, insang coklat muda.	3					
• Badan tidak utuh, warna badan sangat kusam, kulit banyak terkelupas, mata putih cekung sekali, pupil mata datar dan putih, insang coklat.	1					
3 Bau						
• Bau segar, spesifik jenis.	9					
• Bau segar, agak netral.	7					
• Bau netral.	5					
• Timbul bau tengik/asam.	3					
• Tengik/asam, busuk.	1					
4 Tekstur						
• Padat, kompak, elastis.	9					
• Padat, kompak, elastisitas berkurang.	7					
• Kurang padat, kurang kompak, tidak elastis.	5					
• Lembek, tidak kompak, tidak elastis.	3					
• Sangat lembek, mudah terurai.	1					

B.4. 35 Lembar penilaian sensori daging rajungan kaleng secara pasteurisasi

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
A Daging dada						
• Bentuk utuh, warna daging susu sangat cerah, bersih, sangat cemerlang, sangat menarik.	9					
• Bentuk utuh, sedikit ada serpihan daging, warna daging putih susu cerah, sedikit sekali warna kekuningan, bersih, cemerlang, menarik,	7					
• Tidak utuh, banyak serpihan daging, warna daging putih susu kusam, banyak warna kekuningan, tidak cemerlang, tidak menarik.	5					
• Tidak utuh, banyak serpihan daging, warna daging sangat kusam, banyak warna kekuningan, tidak cemerlang, berlendir, tidak menarik.	3					
• Tidak utuh, banyak serpihan daging, warna daging sangat kusam, banyak warna kekuningan, lendir tebal, tidak menarik.	1					
B Daging paha, capit dan kaki						
• Warna daging kecoklatan sangat cerah, serpihan rata, bersih, sangat cemerlang, sangat menarik.	9					
• Warna daging kecoklatan cerah, serpihan rata, bersih, cemerlang, menarik.	7					
• Warna daging kecoklatan kusam, serpihan tidak rata, sedikit lendir, kurang cemerlang, tidak menarik.	5					
• Warna daging kecoklatan sangat kusam, serpihan tidak rata, lendir agak banyak, tidak cemerlang, tidak menarik.	3					
• Warna daging kecoklatan sangat kusam, serpihan tidak rata, lendir tebal, tidak cemerlang, tidak menarik.	1					
2 Bau						
• Sangat segar, harum khas rajungan segar rebus.	9					
• Segar, harum khas rajungan segar rebus.	7					
• Kurang segar, netral.	5					
• Tidak segar, timbul bau amoniak	3					
• Bau amoniak kuat, busuk.	1					
3 Rasa						
• Sangat manis, enak, sangat gurih.	9					
• Manis, enak, gurih.	7					
• Tawar, tidak gurih.	5					
• Sedikit pahit.	3					
• Pahit, sepet.	1					
4 Tekstur						

• Serat sangat kuat, sangat kompak, kenyal, sangat elastis.	9					
• Serat kuat, kompak, kenyal, elastis.	7					
• Serat tidak kuat, kurang kompak, kurang elastis.	5					
• Tidak kompak, tidak elastis, lunak.	3					
• Lunak sekali.	1					



B.4. 36 Lembar penilaian sensori meka steak beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Rapi, warna daging putih susu cerah, bercahaya.	9					
• Rapi, warna daging krem, agak cerah dan agak bercahaya.	7					
• Kurang rapi, warna daging kecoklatan, agak kusam.	5					
• Tidak rapi, warna daging coklat, kusam.	3					
• Tidak rapi, warna daging coklat gelap, sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Bau rumput laut kuat dan sangat segar.	9					
• Bau rumput laut kurang kuat dan bau segar berkurang.	7					
• Netral.	5					
• Tercium bau busuk, tengik dan sedikit berbau amoniak	3					
• Bau busuk jelas, tengik dan berbau amoniak	1					
3 Tekstur						
• Padat, sangat elastis, serat daging pada irisan melekat kuat sesamanya	9					
• Padat, elastis, serat daging pada irisan tidak mudah terurai	7					
• Kurang padat, kurang elastis, serat daging pada irisan agak mudah terurai	5					
• Lunak, tidak elastis, serat daging pada irisan mudah terurai	3					
• Sangat lunak, serat daging pada irisan sangat mudah terurai	1					

B.4. 37 Lembar penilaian sensori blekutak utuh beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Pengerinan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengerinan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengerinan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengerinan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengerinan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
2 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, bersih, tidak cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang warna merah.	9					
• Utuh, kurang bersih, tidak ada cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang warna merah.	7					
• Utuh, kurang bersih, ada cacat fisik, warna abu-abu kebiruan, insang warna merah muda.	5					
• Utuh, kurang bersih, ada cacat fisik, warna abu-abu agak kusam, insang merah muda.	3					
• Tidak utuh, tidak bersih cacat fisik, warna bau-abu suram, warna insang memutih/pucat.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
2 Tekstur						
• Kompak, elastis.	9					
• Cukup elastis agak kompak.	7					
• Kurang elastis, agak lunak.	5					
• Tidak elastis, lunak.	3					
• Sangat lunak.	1					
3 Bau						
• Segar, spesifik jenis.	9					
• Segar agak netral.	7					
• Kurang segar, sedikit tengik.	5					
• Mulai busuk, tengik.	3					
• Sangat tengik dan busuk	1					



B.4. 38 Lembar penilaian sensori tuna loin beku

Nama Panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Daging berwarna merah cerah, serat daging merekat kuat sesamanya, bentuk potongan daging rapi, tidak terikut tulang/kulit, tidak ada daging merah	9					
• Daging berwarna merah cerah, serat daging merekat kuat sesamanya, bentuk potongan daging tidak rapi, tidak terikut tulang/kulit, tidak ada daging merah	7					
• Daging berwarna merah cerah, serat daging merekat kuat sesamanya, bentuk potongan daging tidak rapi, sedikit terikut tulang/kulit, tidak ada daging merah	5					
• Daging berwarna merah kusam, serat daging mulai memisah, sedikit terdapat daging merah, bentuk potongan daging tidak rapi, sedikit terikut tulang/kulit, tidak ada daging merah	3					
• Daging berwarna merah kusam, serat daging memisah, terdapat banyak daging merah, bentuk potongan daging tidak rapi, terdapat tulang/kulit cukup banyak.	1					
2 Tekstur						
• Elastis, padat dan kompak,	9					
• Elastis, padat, kurang kompak,	7					
• Elastis, kurang padat, dan kurang kompak.	5					
• Kurang elastis, kurang padat dan kurang kompak.	3					
• Tidak elastis, sangat lunak.	1					
3 Bau						
• Sangat segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, spesifik jenis.	7					
• Kurang segar, ada sedikit bau tambahan.	5					
• Bau busuk mulai jelas	3					
• Bau busuk sangat tajam	1					

B.4. 39 Lembar penilaian organoleptik ikan ekor kuning segar

Nama Panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, tidak cacat, cemerlang, sisik sangat kuat, lendir jernih, mata cembung, insang merah cerah, warna sayatan daging putih.	9					
• Utuh, tidak cacat, cemelang sisik kuat, lendir sedikit jernih, mata cembung, insang merah, warna sayatan daging putih.	8					
• Utuh, tidak cacat, mulai kusam redup, sisik agak kuat, lendir sedikit jernih, mata datar, warna insang merah agak kecoklatan, warna sayatan daging putih pucat.	7					
• Utuh, tidak cacat, kusam, sisik banyak terkelupas, berlendir, mata agak cekung, warna insang merah kecoklatan, warna sayatan daging putih agak krem.	6					
• Tidak utuh, sedikit cacat, kusam, sisik banyak terkelupas, lendir tebal, mata cekung, warna insang coklat pucat, warna sayatan daging krem kecoklatan.	5					
• Tidak utuh, banyak cacat, kusam, berlendir agak busuk, mata cekung, insang coklat pucat, warna sayatan daging coklat.	3					
• Tidak utuh, banyak cacat, sisik terkelupas semua, berlendir busuk, mata cekung tengelim, insang coklat tua, warna sayatan daging coklat kehitaman.	1					
2 Bau						
• Bau segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, spesifik jenis.	8					
• Segar.	7					
• Netral.	6					
• Sedikit bau asam.	5					
• Bau asam jelas dan busuk.	3					
• Bau busuk jelas.	1					
3 Tekstur						
• Elastis, sangat kompak, padat	9					
• Elastis, kompak, padat.	8					
• Elastis, kompak.	7					
• Tidak elastis, tidak kompak.	6					
• Lunak.	5					
• Lunak sekali.	3					
• Mudah hancur.	1					

B.4. 40 Lembar penilaian organoleptik ikan bawal segar

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, tidak cacat, cemerlang, sisik sangat kuat, lendir jernih, mata cembung, insang merah cerah, warna sayatan daging putih.	9					
• Utuh, tidak cacat, cemelang sisik kuat, lendir kurang jernih, mata cembung, insang merah, warna sayatan daging putih pucat.	8					
• Utuh, tidak cacat, mulai kusam redup, sisik agak kuat, lendir mulai keruh, mata datar, warna insang merah agak kecoklatan, warna sayatan daging putih pucat.	7					
• Utuh, tidak cacat, kusam, sisik banyak terkelupas, berlendir, mata agak cekung, warna insang merah kecoklatan, warna sayatan daging putih agak krem.	6					
• Tidak utuh, sedikit cacat, kusam, sisik banyak terkelupas, lendir tebal, mata cekung, warna insang coklat pucat, warna sayatan daging krem kecoklatan.	5					
• Tidak utuh, banyak cacat, kusam, berlendir agak busuk, mata cekung, insang coklat pucat, warna sayatan daging coklat.	3					
• Tidak utuh, banyak cacat, sisik terkelupas semua, berlendir busuk, mata cekung tengelam, insang coklat tua, warna sayatan daging coklat kehitaman.	1					
2 Bau						
• Bau segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, spesifik jenis.	8					
• Segar.	7					
• Netral.	6					
• Sedikit bau asam.	5					
• Bau asam jelas dan busuk.	3					
• Bau busuk jelas.	1					
3 Tekstur						
• Elastis, sangat kompak, padat	9					
• Elastis, kompak, padat.	8					
• Elastis, kompak.	7					
• Tidak elastis, tidak kompak.	6					
• Lunak.	5					
• Lunak sekali.	3					
• Mudah hancur.	1					

B.4. 41 Lembar penilaian organoleptik tuna segar untuk shasimi

Nama Panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, tidak cacat, cemerlang, kulit ketat, sisik utuh, mata menonjol dan jernih.	9					
• Utuh, tidak cacat, kurang cemerlang, kulit ketat, sisik ada yang rusak, mata menonjol.	7					
• Sedikit cacat, sisik banyak yang rusak, agak kusam, kulit mulai longgar, mata rata.	5					
• Kondisi agak rusak, kusam, kulit longgar, mata cekung.	3					
• Kondisi rusak, sangat kusam, kulit longgar, mata cekung.	1					
2 Bau						
• Sangat segar	9					
• Segar	7					
• Netral.	5					
• Sedikit bau tengik.	3					
• Bau tengik dan busuk.	1					
3 Daging						
• Sayatan daging merah muda, menurut jenis sangat cemerlang, otot daging sangat padat, elastis, berlemak, jaringan daging tidak pecah.	9					
• Sayatan daging agak merah muda, menurut jenis cemerlang, otot daging padat, elastis, sedikit berlemak, jaringan daging mulai pecah.	7					
• Sayatan daging merah kecoklatan, kurang cemerlang, otot daging kurang elastis, sedikit berlemak, jaringan daging pecah.	5					
• Sayatan daging merah kusam, otot daging tidak elastis, jaringan daging pecah.	3					
• Sayatan daging merah sangat kusam, otot daging lembek, jaringan daging pecah.	1					

B.4. 42 Lembar penilaian sensori fillet kakap segar

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Daging berwarna putih, cemerlang, bersih, rapi, menarik dan garis yang terbentuk dari tulang belakang maupun linea lateralis berwarna merah cerah dan tidak terbelah.	9					
• Daging berwarna putih, kurang cemerlang, bersih, rapi, menarik, dan garis yang terbentuk dari tulang belakang maupun linea lateralis berwarna merah, redup dan tidak terbelah.	7					
• Daging putih agak kehijauan, kurang cemerlang, kurang menarik, dan garis yang terbentuk dari tulang belakang maupun linea lateralis merah kecoklatan dan sedikit terbelah.	5					
• Daging putih kehijauan, tidak menarik, garis tulang belakang maupun linea lateralis merah coklat dan terbelah.	3					
• Daging kehijauan menyeluruh, sangat suram, sangat tidak menarik, garis tulang belakang maupun linea lateralis coklat dan terbelah.	1					
2 Bau						
• Bau sangat segar, spesifik jenis.	9					
• Bau segar, spesifik jenis.	7					
• Bau kurang segar, sedikit bau amoniak dan ada bau tambahan.	5					
• Bau amoniak mulai jelas, agak busuk.	3					
• Bau amoniak keras dan bau busuk.	1					
3 Tekstur						
• Elastis, padat dan kompak.	9					
• Cukup elastis, agak lunak dan kompak.	7					
• Kurang elastis, lunak dan kompak.	5					
• Tidak elastis, sangat lunak dan tidak kompak.	3					
• Sangat tidak elastis dan membubur.	1					

B.4. 43 Lembar penilaian sensori lobster utuh rebus beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku.						
1 Lapisan es.						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, warna kulit merah kekuningan, sangat cemerlang, bersih.	9					
• Utuh, warna kulit merah kekuningan, masih cemerlang.	8					
• Utuh, warna kulit merah kekuningan, agak cemerlang.	7					
• Utuh, warna kulit merah pucat kekuningan, mulai kusam.	6					
• Utuh, sambungan torak dan abdomen longgar, warna kulit merah kekuningan, kusam.	5					
• Utuh, sambungan torak dan abdomen mudah lepas, kulit merah kekuningan, sangat kusam dan mulai timbul noda-noda hitam.	3					
• Utuh, warna kulit merah kekuningan, sangat kusam, banyak noda hitam.	1					
2 Bau						
• Sangat segar spesifik jenis.	9					
• Bau segar.	8					
• Bau netral.	7					
• Mulai bau amis logam/bau ikan kaleng.	6					
• Mulai bau indol dan mulai tengik.	5					
• Bau indol dan tengik dominan.	3					
• Bau busuk	1					
3 Kenampakan daging dan rasa						
• Warna putih bersih, berkilat, bau harum udang segar rebus dan rasa manis.	9					
• Warna putih susu, berkilat, bau harum lembut dan rasa manis gurih.	8					
• Warna putih kekuningan, rasa gurih mulai pahit.	7					
• Warna putih kuning, longgar agak berair, rasa sepet seperti ikan kaleng.	6					
• Warna kuning keputihan, tekstur longgar berair, rasa sepet agak getir, bau asam, tengik.	5					
• Warna kuning keputihan, gembur, berair, basi, rasa getir, sepet dan asam.	3					
• Daging kuning kecoklatan, tekstur lembek berair, rasa tidak enak.	1					
4 Tekstur						
• Sangat elastis.	9					
• Elastis	8					
• Sedikit elastis.	7					
• Kurang elastis, agak lembek.	5					
• Kurang elastis, lembek.	3					
• Kurang elastis, lembek dan berair.	1					

B.4. 44 Lembar penilaian sensori petis udang

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Coklat tua, cemerlang, tak ada kotoran.	9					
• Coklat tua, agak cemerlang, tak ada kotoran.	8					
• Coklat tua, agak kusam, tak ada kotoran.	7					
• Coklat agak kehitaman, agak kusam, sedikit kotoran.	6					
• Coklat agak kehitaman, kusam, sedikit kotoran.	5					
• Coklat kehitaman, kusam, banyak kotoran.	4					
• Coklat kehitaman, tidak menarik, banyak kotoran.	3					
• Agak hitam, tidak menarik, banyak kotoran, sedikit jamur.	2					
• Hitam, tidak menarik, banyak kotoran, berjamur.	1					
2 Bau						
• Harum, spesifikasi petis udang kuat, tanpa bau tambahan, enak.	9					
• Harum, spesifikasi petis udang kuat, tanpa bau tambahan, agak enak.	8					
• Harum, spesifikasi petis udang sedang, sedikit bau tambahan, agak sedikit enak.	7					
• Harum, spesifikasi petis udang lemah, sedikit bautambahan, agak enak.	6					
• Harum, spesifikasi petis udang lemah, bau tambahan agak keras, kurang enak.	5					
• Tidak ada spesifikasi petis udang, bau tambahan agak keras, tidak enak.	4					
• Tidak ada spesifikasi petis udang, bau tambahan keras, agak busuk.	3					
• Tidak ada spesifikasi petis udang, bau tambahan keras, busuk.	2					
• Tidak ada spesifikasi petis udang, bau tambahan sangat keras, busuk.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
3 Rasa						
• Enak, rasa udang dominan, rasa manis dan asin cukup	9					
• Cukup enak, rasa udang cukup dominan, rasa manis cukup, rasa asin kurang	8					
• Agak enak, rasa udang sedikit berkurang, rasa manis kurang, rasa asin cukup	7					
• Kurang enak, rasa udang sedikit berkurang, rasa manis dan asin kurang	6					
• Kurang enak, rasa udang sedikit, rasa terlalu manis	5					
• Tidak enak, rasa udang sedikit, rasa terlalu asin, sedikit pahit	4					
• Tidak enak, rasa udang sedikit, rasa terlalu manis, sedikit pahit	3					
• Tidak enak, tidak ada rasa udang, rasa terlalu asin, sedikit pahit	2					
• Tidak enak, tidak ada rasa udang, rasa terlalu asin, pahit	1					
4 Tekstur						
• Kental sekali, homogen, lembut.	9					
• Kental sekali, homogen, sedikit lembut.	8					
• Kental, homogen, sedikit lembut.	7					
• Kental, homogen, agak kasar.	6					
• Agak kental, kurang homogen, agak kasar.	5					
• Agak kental, tidak homogen, kasar.	4					
• Sedikit kental, tidak homogen, kasar.	3					
• Padat, tidak homogen, kasar.	1					

B.4. 45 Lembar penilaian sensori bekicot beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Warna abu-abu tua, antena tidak kelihatan, cemerlang, sedikit sekali lendir, ukuran seragam, fisik secara menyeluruh utuh.	9					
• Warna abu-abu tua, antena tidak kelihatan, kurang cemerlang, sedikit sekali lendir, ukuran seragam, fisik secara menyeluruh utuh.	7					
• Warna abu-abu agak kehitaman, antena sedikit nampak, kusam, banyak lendir, ukuran seragam, fisik sedikit rusak.	5					
• Warna abu-abu kehitaman, antena nampak, kusam, banyak sekali lendir, ukuran seragam, , fisik rusak.	3					
• Warna abu-abu kehitaman, antena keluar, sangat kusam, lendir banyak sekali, ukuran seragam, fisik rusak keseluruhan.	1					
2 Bau						
• Segar tercium bau bekicot rebus.	9					
• Kurang segar, bau bekicot rebus.	7					
• Sedikit bau amis dan bau berubah.	5					
• Bau asam agak tajam dan bau busuk.	3					
• Bau busuk lanjut.	1					
3 Rasa						
• Segar, spesifik jenis.	9					
• Netral, sedikit spesifik jenis.	7					
• Sedikit asam.	5					
• Asam dan rasa busuk.	3					
• Sangat asam dan busuk.	1					
4 Tekstur						
• Daging elastis.	9					
• Daging kurang elastis.	7					
• Daging tidak elastis.	5					
• Daging agak lunak.	3					
• Daging lunak.	1					

B.4. 46 Lembar penilaian sensori cumi-cumi beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah Pelelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Warna spesifik jenis cumi-cumi, sangat cemerlang.	9					
• Warna spesifik jenis cumi-cumi, cemerlang.	8					
• Warna spesifik jenis cumi-cumi, putih kapur sedikit krem, kurang cemerlang.	7					
• Warna spesifik jenis cumi-cumi, putih kapur krem, agak pucat, kurang cemerlang.	6					
• Warna spesifik jenis cumi-cumi, krem, pucat, kurang cemerlang.	5					
• Krem, agak kecoklatan, pucat.	3					
• Krem kecoklatan dan pucat.	1					
2 Bau						
• Bau spesifik cumi-cumi sangat segar.	9					
• Bau segar	8					
• Netral.	7					
• Mulai bau amis, sedikit busuk.	5					
• Bau amis sedikit busuk	3					
• Bau busuk.	1					
3 Tekstur						
• Kompak, padat, elastis.	9					
• Kompak, elastis.	8					
• Kompak, kurang elastis.	7					
• Tidak elastis, agak lunak.	5					
• Lunak.						
• Sangat lunak.	1					

B.4. 47 Lembar penilaian sensori udang dalam kaleng

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Daging udang						
1 Kenampakan						
• Utuh, warna spesifik jenis cerah homogen, ukuran seragam, bersih, sangat menarik.	9					
• Utuh, warna spesifik jenis cerah homogen, agak cerah, ukuran kurang seragam, bersih, agak menarik.	7					
• Agak utuh, warna spesifik jenis kurang homogen, agak cerah, ukuran kurang seragam, bersih, agak menarik.	6					
• Kurang utuh, warna spesifik jenis memudar, kurang cerah, kurang homogen, ukuran kurang seragam, kurang bersih, kurang menarik.	5					
• Tidak utuh, warna spesifik jenis kusam, ukuran kurang seragam, kurang bersih, kurang menarik.	3					
• Hancur, warna krem kusam, ukuran tidak seragam, kotor, tidak menarik.	1					
2 Bau						
• Segar, spesifik udang jenis kaleng.	9					
• Agak segar, spesifik udang kaleng.	7					
• Netral.	6					
• Kurang segar, ada bau tambahan.	5					
• Kurang segar, mulai tercium bau busuk.	3					
• Tidak segar, bau busuk.	1					
3 Rasa						
• Gurih, enak.	9					
• Gurih, agak enak.	7					
• Agak gurih, agak hambar.	6					
• Agak gurih, kurang enak, ada rasa tambahan.	5					
• Kurang gurih, kurang enak.	3					
• Tidak gurih, tidak enak.	1					
4 Tekstur						
• Kompak, padat, lunak.	9					
• Kompak, agak padat, lunak.	7					
• Agak kompak, kurang padat, lunak.	6					
• Kurang kompak, agak lunak, mudah hancur.	5					
• Lembek, mudah hancur.	3					
• Lembek, hancur.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Media						
1 Kenampakan						
• Warna larutan orange jernih, cerah, bersih, tidak ada serpihan daging.	9					
• Warna larutan orange jernih, cerah, bersih, ada sedikit serpihan daging.	7					
• Warna larutan agak orange, agak cerah, kurang bersih, ada serpihan daging.	6					
• Warna larutan agak orange pucat, keruh, kurang bersih, banyak endapan daging.	5					
• Warna larutan krem, keruh, agak kotor.	3					
• Warna larutan keruh, kotor, tidak menarik.	1					
2 Bau						
• Segar, spesifik udang jenis kaleng.	9					
• Agak segar, spesifik udang kaleng.	7					
• Netral.	6					
• Kurang segar, ada bau tambahan.	5					
• Kurang segar, mulai tercium bau busuk.	3					
• Tidak segar, bau busuk.	1					
3 Rasa						
• Gurih, enak, tidak ada rasa tambahan.	9					
• Gurih, agak enak, tidak ada rasa tambahan.	7					
• Agak gurih, agak enak.	6					
• Agak gurih, kurang enak, ada rasa tambahan.	5					
• Agak gurih, kurang enak, rasa pahit.	3					
• Tidak gurih, tidak enak, rasa pahit.	1					
4 Tekstur						
• Sangat encer.	9					
• Encer.	7					
• Agak encer.	6					
• Mulai mengental.	5					
• Kental.	3					
• Kental dan berlendir.	1					

B.4. 48 Lembar penilaian sensori teripang beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Daging teripang bersih, rapih dan utuh, warna, spesifik jenis dan menarik.	9					
• Daging kurang bersih, agak rapi, ada bagian yang robek, warna kuning/coklat, spesifik jenis dan menarik.	7					
• Daging kotor, tidak rapih, banyak bagian yang robek, warna kusam.	5					
• Daging kotor sekali, tidak rapih, banyak bagian yang robek, warna kusam.	3					
• Daging kotor sekali, banyak bagian yang robek, warna sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Bau segar, spesifik teripang kuat, bau asap kuat, tanpa bau tambahan yang mengganggu.	9					
• Bau segar, spesifik teripang berkurang, bau asap berkurang, tanpa bau tambahan.	7					
• Bau kurang segar, spesifik hilang, bau asap hilang, muncul bau amoniak.	5					
• Agak busuk, spesifik dan bau asap hilang, bau amoniak kuat.	3					
• Busuk sekali dan amoniak sangat kuat.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
3 Rasa						
• Gurih spesifik teripang, rasa asap cukup, tanpa rasa tambahan.	9					
• Kurang gurih, spesifik berkurang, rasa asap lemah, tanpa rasa tambahan.	7					
• Netral.	5					
• Rasa agak apek.	3					
• Rasa apek dan busuk.	1					
4 Tekstur						
• Daging sangat elastis, kompak dan padat.	9					
• Daging elastis, kurang kompak dan agak padat.	7					
• Tidak elastis, lembek, mudah putus, agak berlendir.	5					
• Daging lembek dan berlendir.	3					
• Sangat lembek dan berlendir	1					



B.4. 49 Lembar penilaian sensori ikan beku

Nama Panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku.						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, tidak cacat, warna cemerlang, kulit ketat dan sisik utuh.	9					
• Utuh, tidak cacat, bersih, warna kurang cemerlang, kulit ketat dan sisik ada yang rusak.	7					
• Sedikit cacat, warna agak kusam, kulit agak ketat dan sisik banyak yang rusak.	5					
• Kondisi agak rusak, kusam, kulit agak longgar dan sisik banyak yang rusak.	3					
• Kondisi rusak, sangat kusam, kulit longgar dan sisik banyak yang rusak.	1					
3 Bau						
• Bau sangat segar.	9					
• Bau segar.	7					
• Bau netral.	5					
• Sedikit bau tengik.	3					
• Bau tengik dan busuk.	1					
4 Daging (warna dan kenampakan)						
• Warna spesifik jenis, sangat cemerlang, daging sangat padat, kompak, dan elastis.	9					
• Warna spesifik jenis, cemerlang, daging padat, kompak dan elastis.	7					
• Warna spesifik jenis, kurang cemerlang, kurang padat, kurang kompak dan kurang elastis.	5					
• Warna spesifik jenis, kusam, daging lembek.	3					
• Warna spesifik jenis, sangat kusam, daging lembek	1					

B.4. 50 Lembar penilaian sensori fillet kakap beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (Perubahan warna)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Rapi, bersih, warna daging putih krem kemerahan, sangat cemerlang, linea lateralis berwarna merah muda cemerlang.	9					
• Rapi, bersih, warna daging krem agak kemerahan, linea lateralis berwarna merah cemerlang	8					
• Rapi, bersih, warna daging krem agak kemerahan, garis yang membentuk tulang belakang dan linea lateralis berwarna merah, kurang cemerlang.	7					
• Rapi, bersih, warna daging krem kecoklatan, linea lateralis berwarna merah agak kecoklatan	6					
• Rapi, kurang bersih, warna daging krem kecoklatan, linea lateralis berwarna agak kecoklatan	5					
• Rapi, kurang bersih, warna daging agak kehijauan-hijauan, garis yang membentuk bagian tulang belakang berwarna coklat kusam.	3					
• Rapi, kurang bersih, warna daging kehijauan, garis yang membentuk bagian tulang belakang berwarna kehijauan.	1					
2 Bau						
• Sangat segar	9					
• Segar	8					
• Kurang segar, mengarah ke netral	7					
• Sedikit Apek	6					
• Apek, sedikit tengik	5					
• Asam, sedikit bau amoniak dan tengik jelas	3					
• Busuk, asam dan bau amoniak	1					
3 Tekstur						
• Padat, kompak dan elastis	9					
• Padat, kompak, agak elastis	8					
• Padat, kompak, kurang elastis	7					
• Padat, sedikit kurang kompak, kurang elastis	6					
• Kurang padat, kurang kompak	5					
• Lembek, tidak kompak	3					
• Lembek sekali.	1					

B.4. 51 Lembar penilaian sensori tuna dalam media air garam

Nama Panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Media						
1 Kenampakan						
• Jernih, bersih kekuningan ada endapan berwarna krem, cerah, encer.	9					
• Jernih, bersih kekuningan ada endapan berwarna krem, kurang cerah, encer.	8					
• Kurang jernih, bersih, kekuningan ada endapan krem sudah pudar, encer.	7					
• Kurang jernih, bersih, kekuningan, endapan krem pudar, encer.	6					
• Agak keruh, endapan berwarna kecoklatan, mengental.	5					
• Kurang jernih, kekuningan, pudar, endapan kecoklatan, sedikit mengental.	3					
• Keruh sekali, endapan coklat dan mengental.	1					
2 Bau						
• Segar, harum tanpa bau tambahan.	9					
• Segar, kurang harum.	8					
• Kurang segar, kurang harum.	7					
• Netral.	6					
• Agak busuk, sedikit asam.	5					
• Busuk dan asam.	3					
• Busuk dan asam tajam.	1					
3 Rasa						
• Gurih, enak, sedikit asin.	9					
• Kurang gurih, enak, sedikit asin.	8					
• Netral.	7					
• Sedikit basi, bau asam.	5					
• Basi dan asam.	3					
• Basi dan asam tajam.	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Ikan						
1 Kenampakan						
• Rapi, bersih terdiri dari daging putih, warna krem kecoklatan, cemerlang.	9					
• Utuh ada sedikit serpihan, rapi, bersih terdiri dari daging putih, warna krem kecoklatan, cemerlang.	8					
• Banyak serpihan, bersih terdiri dari daging putih, warna krem kecoklatan, sedikit kurang cemerlang.	7					
• Banyak serpihan, kurang bersih, terdiri dari daging putih dan daging merah, warna krem kecoklatan, kurang kecoklatan.	6					
• Serpihan semua, tercampur daging merah, cukup banyak warna kecoklatan, pudar.	5					
• Agak hancur, tercampur daging merah, cukup banyak warna coklat kusam.	3					
• Hancur, daging merah, cukup banyak sekali warna coklat kusam.	1					
2 Bau						
• Segar, harum khas ikan tuna kaleng.	9					
• Kurang segar, harum ikan tuna kaleng.	8					
• Kurang segar, kurang harum, khas ikan tuna kaleng hampir hilang.	7					
• Kurang segar, netral.	6					
• Tidak segar, basi, sedikit asam.	5					
• Sudah busuk dan asam.	3					
• Busuk dan asam meningkat.	1					
3 Rasa						
• Enak, gurih, rasa ikan segar.	9					
• Enak, sedikit kurang gurih.	8					
• Kurang enak, kurang gurih.	7					
• Kurang enak, mendekati netral	6					
• Tidak enak, hambar.	5					
• Tidak enak, terasa basi.	3					
• Basi meningkat.	1					
4 Tekstur						
• Padat, sangat kompak.	9					
• Padat, kompak.	8					
• Padat, sedikit kompak.	7					
• Padat, kurang kompak.	6					
• Kurang padat, kurang kompak.	5					
• Lembek, tidak kompak.	3					
• Lembek sekali.	1					

B.4. 52 Lembar penilsian sensori tuna kaleng dalam media minyak

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Media						
1 Kenampakan						
• Jernih, bersih ada endapan berwarna krem kecoklatan, cerah, encer.	9					
• Jernih, bersih ada endapan berwarna krem kecoklatan, kurang cerah, encer	8					
• Jernih, bersih, ada endapan warna krem kecoklatan mulai pudar, encer	7					
• Jernih, bersih, ada endapan warna kecoklatan pudar, encer	6					
• Kurang bening, ada endapan berwarna kecoklatan, mulai mengental	5					
• Agak keruh, endapan kecoklatan, sedikit mengental	3					
• Keruh, endapan coklat mengental	1					
2 Bau						
• Sangat segar harum sekali	9					
• Segar, harum	8					
• Segar, kurang harum	7					
• Netral	6					
• Agak busuk, sedikit asam	5					
• Busuk dan asam	3					
• Busuk dan asam tajam	1					
3 Rasa						
• Sangat enak dan gurih	9					
• Enak, gurih	8					
• Enak, kurang gurih	7					
• Hambar mendekati netral	6					
• Kurang enak, hambar	5					
• Sedikit basi dan asam	3					
• Basi dan asam	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Ikan						
1 Kenampakan						
• Rapi, bersih, warna krem kecoklatan, sangat cemerlang	9					
• Rapi, bersih, warna krem kecoklatan, cemerlang	8					
• Rapi, bersih, warna krem kecoklatan, sedikit kurang cemerlang	7					
• Rapi, sedikit kurang bersih, warna krem kecoklatan kurang cemerlang	6					
• Rapi, kurang bersih, warna krem kecoklatan, kusam, pudar	5					
• Rapi, kurang bersih, warna coklat kusam	3					
• Tidak rapi, tidak bersih, warna coklat kusam	1					
2 Bau						
• Segar, sangat harum	9					
• Segar, harum	8					
• Segar, sedikit kurang harum	7					
• Kurang segar, netral	6					
• Tidak segar, basi sedikit asam	5					
• Sudah busuk dan asam	3					
• Busuk dan asam tajam	1					
3 Rasa						
• Enak, gurih sekali	9					
• Enak, gurih	8					
• Enak, sedikit kurang gurih	7					
• Kurang enak, mendekati netral	6					
• Tidak enak, hambar	5					
• Tidak enak, terasa basi	3					
• Basi meningkat	1					
4 Tekstur						
• Padat, sangat kompak	9					
• Padat, kompak	8					
• Padat, sedikit kompak	7					
• Padat, kurang kompak	6					
• Kurang padat, kurang kompak	5					
• Lembek, tidak kompak	3					
• Lembek sekali	1					

B.4. 53 Lembar penilaian sensori teri nasi rebus kering tawar

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, bersih, putih cemerlang.	9					
• Utuh, bersih, seragam, putih kurang cemerlang.	7					
• Tidak utuh, kurang bersih, kurang seragam, kusam.	5					
• Tidak utuh, kotor, tidak seragam, kusam.	3					
• Tidak utuh, kotor sekali dan sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Segar spesifik jenis tanpa bau tambahan.	9					
• Segar spesifik jenis berkurang tanpa bau tambahan.	7					
• Netral.	5					
• Bau apek, tengik bau tambahan mengganggu.	3					
• Busuk.	1					
3 Rasa						
• Sangat enak dan manis spesifik jenis tanpa rasa tambahan.	9					
• Enak dan manis spesifik jenis tanpa rasa tambahan.	7					
• Tidak enak, sedikit ada rasa tambahan.	5					
• Tidak enak, pahit, rasa tambahan mengganggu.	3					
• Sangat tidak enak.	1					
4 Tekstur						
• Padat, liat dan kompak.	9					
• Padat, cukup liat dan kompak.	7					
• Agak rapuh dan kurang kompak.	5					
• Rapuh mudah terurai.	3					
• Sangat rapuh mudah terurai.	1					

B.4. 53 Lembar penilaian sensori teri asin kering

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, berisi, rapi, seragam, cemerlang sangat menarik.	9					
• Utuh, bersih, kurang rapi, seragam, agak cemerlang, menarik.	7					
• Tidak utuh, kurang bersih, kurang rapi, tidak seragam, kusam kurang menarik.	5					
• Tidak utuh, kotor, tidak rapi, tidak seragam, kusam tidak menarik.	3					
• Tidak utuh, kotor sekali, sangat kusam dan tidak menarik.	1					
2 Bau						
• Segar spesifik jenis tanpa bau tambahan.	9					
• Segar spesifik jenis berkurang tanpa bau tambahan.	7					
• Netral.	5					
• Bau apek, tengik, bau tambahan mengganggu.	3					
• Busuk.	1					
3 Rasa						
• Sangat enak spesifik jenis tanpa rasa tambahan.	9					
• Enak spesifik jenis tanpa rasa tambahan.	7					
• Tidak enak sedikit rasa tambahan.	5					
• Tidak enak, pahit, rasa tambahan mengganggu.	3					
• Sangat tidak enak.	1					
4 Tekstur						
• Padat, liat dan kompak.	9					
• Padat, cukup liat dan kompak.	7					
• Agak rapuh dan kurang kompak.	5					
• Rapuh mudah terurai.	3					
• Sangat rapuh.	1					

B.4. 55 Lembar penilaian sensori ubur-ubur asin kering

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Cerah, coklat kekuningan, bersih, terang.	9					
• Cerah, coklat muda, bersih.	7					
• Coklat muda.	5					
• Coklat muda, kusam.	3					
• Coklat tua.	1					
2 Bau						
• Harum spesifik ubur-ubur/khas.	9					
• Kurang harum.	7					
• Netral.	5					
• Tengik.	3					
• Basi, asam, busuk.	1					
3 Tekstur						
• Sangat elastis.	9					
• Elastis.	7					
• Sedikit lembek.	5					
• Lembek.	3					
• Lunak	1					
4 Kegetasan						
• Baik sekali.	9					
• Baik.	7					
• Sedang.	5					
• Jelek.	3					
• Tidak.	1					

B.4. 56 Lembar penilaian sensori teripang kering

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Bekas belahan tertutup baik, serat-serat dalam utuh dan kulit luar rapih/menarik.	9					
• Bekas belahan tertutup baik, serat-serat dalam kurang utuh, dan kulit luar rapih.	7					
• Bekas belahan sedikit terbuka, serat-serat dalam kurang utuh, dan kulit luar kurang rapih.	5					
• Bekas belahan terbuka lebar, serat-serat dalam kurang utuh, dan kulit luar tidak rapih.	3					
• Bekas belahan terbuka lebar, serat-serat dalam tidak utuh, dan kulit luar tidak rapih.	1					
2 Bau						
• Bau normal sedikit asap.	9					
• Bau normal.	7					
• Bau normal sedikit apek.	5					
• Bau apek.	3					
• Bau busuk.	1					
3 Tekstur						
• Keras padat, kompak, dan liat.	9					
• Keras, padat, sedikit kompak dan liat	7					
• Kurang keras, padat, kurang kompak.	5					
• Agak lembek dan kurang kompak.	3					
• Lembek dan tidak kompak.	1					
4 Jamur						
• Tidak ada.	9					
• Ada.	1					

B.4. 57 Lembar penilaian sensori rumput laut kering jenis *eucheuma spinosum*

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Bersih, transparan mengkilat, berserat panjang 10-40 cm, warna putih kekuning-kuningan merata.	9					
• Kurang bersih, transparan mengkilat, berserat panjang 10-40 cm, warna putih kekuning-kuningan tidak merata.	7					
• Kurang bersih, agak transparan mengkilat, berserat cukup, warna coklat kekuning-kuningan tidak merata.	5					
• Kotor, kusam, berserat pendek, warna coklat kemerah-merahan.	3					
• Kotor, sangat kusam, lembab, berserat pendek.	1					
2 Bau						
• Transparan, spesifik rumput laut.	9					
• Transparan, spesifik berkurang.	7					
• Kurang transparan, bau spesifik berkurang.	5					
• Agak bau amis.	3					
• Bau amis.	1					
3 Tekstur						
• Kering, liat tidak mudah dipatahkan antara batang dan cabang (<i>thalus</i>).	9					
• Cukup kering, liat tidak mudah dipatahkan antara batang dan cabang (<i>thalus</i>).	7					
• Lembab, liat agak mudah dipatahkan antara batang dan cabang (<i>thalus</i>).	5					
• Mudah dipatahkan antara batang dan cabang (<i>thalus</i>).	3					
• Mudah sekali dipatahkan antara batang dan cabang (<i>thalus</i>).	1					

B.4. 58 Lembar penilaian sensori sirip cucut kering

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Permukaan halus tidak berwarna, cerah dan bersih, abu-abu/putih spesifik jenis, penampang pangkal sirip putih.	9					
• Permukaan halus sedikit berkerut, cerah dan bersih, abu-abu/putih agak kusam, warna penampang pangkal sirip kekuning-kuningan.	7					
• Permukaan berkerut, coklat muda, agak kusam, warna penampang pangkal sirip coklat.	5					
• Permukaan berkerut merata, coklat tua, kusam, warna penampang pangkal sirip coklat.	3					
• Permukaan berkerut merata, coklat tua, kusam, warna penampang pangkal sirip coklat kehitaman.	1					
2 Bau						
• Pangkal sirip harum spesifik jenis tanpa bau tambahan.	9					
• Pangkal sirip harum berkurang tanpa bau tambahan.	7					
• Harum pangkal sirip hilang, sedikit bau tengik.	5					
• Pangkal sirip tengik, mulai timbul bau busuk.	3					
• Pangkal sirip busuk nyata.	1					
3 Tekstur						
• Liat, tidak mudah patah, kering.	9					
• Liat, tidak mudah patah, kurang kering.	7					
• Liat, tidak mudah patah, sedikit lembab.	5					
• Kurang liat, lembab.	3					
• Lembek dan sangat lembab.	1					

B.4. 59 Lembar penilaian sensori udang kering utuh

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, bersih, rapi, bercahaya menurut jenis.	9					
• Utuh, bersih, kurang rapi, kurang bercahaya menurut jenis.	7					
• Kurang bersih, kurang rapi, tidak utuh, agak kusam	5					
• Kotor, tidak rapi, tidak utuh, agak kusam	3					
• Kotor sekali.	1					
2 Bau						
• Bau segar, spesifik udang kering.	9					
• Bau segar, spesifik udang kering berkurang.	7					
• Mulai tercium bau apek.	5					
• Bau amoniak dan agak tengik.	3					
• Bau amoniak kuat dan tengik.	1					
3 Rasa						
• Gurih, spesifik udang kering.	9					
• Gurih, spesifik udang kering berkurang.	7					
• Hambar, sedikit rasa tambahan.	5					
• Tidak enak dan rasa tambahan mengganggu.	3					
• Sangat tidak enak.	1					
4 Tekstur						
• Padat, liat dan kering.	9					
• Padat, liat dan sedikit kurang kering.	7					
• Kurang padat, agak rapuh dan lembab.	5					
• Kurang padat, rapuh dan lembab.	3					
• Sangat lembab, mudah terurai.	1					
5 Jamur						
• Tidak ada.	9					
• Ada	1					

B.4. 60 Lembar penilaian sensori ikan asap

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Menarik, bersih, coklat emas, bercahaya menurut jenis.	9					
• Menarik, bersih, coklat emas, kurang bercahaya, menurut jenis.	7					
• Cukup menarik, bersih, coklat, kusam.	5					
• Kurang menarik, coklat tua, kusam	3					
• Tidak menarik, coklat tua, kusam sekali.	1					
2 Bau						
• Harum asap cukup, tanpa bau tambahan mengganggu.	9					
• Kurang harum, asap cukup, tanpa bau tambahan mengganggu.	7					
• Keharuman hampir netral, sedikit bau tambahan	5					
• Bau tambahan kuat, tercium bau amoniak dan tengik.	3					
• Busuk, bau amoniak kuat dan tengik	1					
3 Rasa						
• Enak, gurih, tanpa rasa tambahan mengganggu.	9					
• Enak, kurang gurih.	7					
• Tidak enak, tidak gurih.	5					
• Tidak enak dengan rasa tambahan mengganggu.	3					
• Basi/busuk.	1					
4 Tekstur						
• Padat, kompak, cukup kering, antar jaringan erat.	9					
• Padat, kompak, kering, antar jaringan erat.	7					
• Kurang kering, antar jaringan longgar.	5					
• Lembab, antar jaringan mudah lepas.	3					
• Sangat lembab, mudah terurai.	1					
5 Jamur.						
• Tidak ada	9					
• Ada.	1					
6 Lendir						
• Tidak ada.	9					
• Ada.	1					

B.4. 61 Lembar penilaian sensori terasi udang pasta

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Coklat kemerahan, sangat cemerlang, tak ada kotoran.	9					
• Coklat kemerahan, cemerlang, tak ada kotoran.	8					
• Coklat kemerahan, agak cemerlang, tak ada kotoran.	7					
• Coklat kemerahan, sedikit kusam, tak ada kotoran.	6					
• Coklat kemerahan, kusam, sedikit kotoran.	5					
• Coklat kehitaman, banyak kotoran.	3					
• Agak hitam, banyak kotoran.	1					
2 Bau						
• Sangat harum, spesifik terasi udang, tanpa bau tambahan.	9					
• Harum, spesifik terasi udang, tanpa bau tambahan.	8					
• Sedikit kurang harum, sedikit bau tambahan.	7					
• Kurang harum, sedikit bau tambahan.	6					
• Tidak harum, bau tambahan mulai jelas.	5					
• Busuk, bau tambahan kuat.	3					
• Busuk sekali.	1					
3 Rasa						
• Enak, rasa udang kuat, manis dan asin cukup.	9					
• Enak, rasa udang kuat, manis cukup, rasa asin kurang.	8					
• Enak, rasa udang sedang, manis kurang, rasa asin cukup.	7					
• Kurang enak, rasa udang sedikit, manis dan asin kurang.	6					
• Kurang enak, rasa udang sedikit, terlalu manis.	5					
• Tidak enak, rasa udang sedikit, terlalu asin, sedikit pahit	4					
• Tidak enak, tidak ada rasa udang, terlalu manis, sedikit pahit.	3					
• Tidak enak, tidak ada rasa udang, rasa terlalu asin, pahit.	1					
4 Tekstur						
• Agak lembek, homogen, halus.	9					
• Agak lembek, homogen, sedikit kasar.	8					
• Lembek, homogen, agak kasar.	7					
• Agak keras, kurang homogen, agak kasar.	6					
• Agak keras, tidak homogen, kasar.	5					
• Keras, kurang homogen, agak kasar.	3					
• Keras, tidak homogen, kasar.	1					
5 Jamur						
• Tidak ada	9					
• Ada.	1					

B.4. 62 Lembar penilaian sensori minyak hati cucut

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kekeruhan						
• Jernih dan transparan.	9					
• Jernih , sedikit transparan.	7					
• Agak keruh.	5					
• Keruh.	3					
• Keruh sekali.	1					
2 Warna						
• Kuning muda.	9					
• Kuning emas.	7					
• Kuning kemerahan.	5					
• Coklat.	3					
• Coklat kehitaman.	1					
3 Bau						
• Spesifik minyak ikan.	9					
• Sedikit bau asam.	7					
• Bau asam.	5					
• Tengik.	3					
• Tengik dan bau busuk.	1					

B.4. 63 Lembar penilaian sensori agar – agar batang

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, mengkilat transparan, rapi, warna kuning keputihan, tidak ada ampas.	9					
• Utuh, mengkilat transparan, kurang rapi, warna	8					
• kekuning keputihan tidak ada ampas.	7					
• Kurang utuh, mengkilat transparan, kurang rapi.	5					
• Warna kuning keputihan sedikit ada ampas.	3					
• Tidak utuh, kurang mengkilat dan tidak transparan, kurang rapi, warna kecoklatan, banyak ampas pada produk.	1					
2 Bau						
• Harum, spesifik agar-agar batang, tanpa bau tambahan.	9					
• Harum, spesifik agar-agar batang, sedikit bau tambahan (bau kapur).	7					
• Spesifik agar-agar batang berkurang, bau tambahan dominan (bau kapur).	5					
• Sedikit bau apek.	3					
• Bau apek dan busuk.	1					
3 Tekstur						
• Kering halus.	9					
• Cukup kering dan halus.	7					
• Agak kering dan sedikit kasar.	5					
• Kurang kering, kasar.	3					
• Lengket dan kasar.	1					
4 Kapang						
• Tidak ada	9					
• Ada	1					

B.4. 64 Lembar penilaian sensori agar-agar powder

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Bersih, normal dan cerah.	9					
• Sedikit bersih, normal dan cerah.	7					
• Kurang bersih, kurang cerah, normal.	5					
• Kotor, kurang normal, warna agak kusam.	3					
• Kotor, tidak normal, warna sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Harum, spesifik agar-agar powder.	9					
• Kurang harum, spesifik tepung agar.	7					
• Netral, sedikit bau tambahan (tidak enak).	5					
• Sedikit bau apek.	3					
• Bau apek dan busuk.	1					
3 Rasa						
• Tidak menggumpal, kering halus.	9					
• Tidak menggumpal, cukup kering dan halus.	7					
• Tidak menggumpal, agak kering dan sedikit kasar.	5					
• Sedikit menggumpal, kurang kering, kasar.	3					
• Menggumpal, lengket dan kasar.	1					
4 Kapang						
• Tidak ada	9					
• Ada	1					

B.4. 65 Lembar penilaian sensori ikan kayu

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Bersih, warna seragam dan merata tanpa retakan.	9					
• Cukup bersih, warna seragam dan merata tanpa retakan.	7					
• Kurang bersih, warna seragam dan merata sedikit retakan.	5					
• Kotor, warna kurang seragam dan kurang merata, retak-retak.	3					
• Kotor sekali, warna tidak seragam dan tidak rata, retak-retak.	1					
2 Bau						
• Spesifik ikan kayu, tanpa bau tambahan.	9					
• Spesifik bau ikan kayu berkurang, tanpa bau tambahan.	7					
• Spesifik bau ikan kayu tidak ada dengan sedikit bau tambahan.	5					
• Spesifik bau ikan kayu tidak ada dengan tambahan agak kuat.	3					
• Tengik, apek dengan bau tambahan kuat	1					
3 Rasa*						
• Sangat suka.	9					
• Suka	7					
• Biasa.	5					
• Tidak suka.	3					
• Sangat tidak suka.	1					
4 Tekstur						
• Keras, tidak mudah patah.	9					
• Kurang keras, agak mudah patah.	7					
• Agak rapuh.	5					
• Rapuh.	3					
• Hancur.	1					
CATATAN * Dinilai dalam keadaan matang/soup.						

B.4. 66 Lembar penilaian sensori gurita utuh segar beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (<i>dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Tentakelnya utuh, tidak ada mata dan gigi, warna putih keabuan dan cemerlang, bersih tidak ada bercak hitam di bawah permukaan kulit, kulit tidak retak-retak, tidak berlendir.	9					
• Tentakelnya utuh, tidak ada mata dan gigi, warna putih keabuan dan cemerlang, bersih tidak ada bercak hitam di bawah permukaan kulit, kulit tidak retak-retak, sedikit berlendir.	7					
• Tentakelnya utuh, tidak ada mata dan gigi, warna abu-abu kemerahan dan kurang cemerlang, kurang bersih terdapat sedikit bercak hitam di bawah permukaan kulit, kulit sedikit retak-retak, berlendir.	5					
• Tentakelnya utuh, tidak ada mata dan gigi, warna kemerahan dan tidak cemerlang, tidak bersih terdapat bercak hitam di bawah permukaan kulit, kulit banyak retak-retak, banyak lendir.	3					
• Tentakel utuh, tidak ada mata dan gigi, warna merah, kotor banyak bercak hitam di permukaan kulit, kulit banyak retak-retak, banyak lendir.	1					
2 Tekstur						
• Kompak, elastis, liat.	9					
• Cukup elastis agak kompak, liat.	7					
• Kurang elastis, lunak.	5					
• Tidak elastis, sedikit berair.	3					
• Lunak, berair.	1					
3 Bau						
• Segar, spesifik jenis.	9					
• Segar lembut.	7					
• Netral.	5					
• Bau sedikit busuk.	3					
• Bau busuk.	1					

B.4. 67 Lembar penilaian sensori udang kering tanpa kulit (ebi)

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, ukuran seragam, warna orange sangat cerah, cemerlang, bersih	9					
• Utuh, ukuran seragam, warna orange cerah, agak cemerlang, bersih	7					
• Kurang utuh, ukuran kurang seragam, warna orange kurang cerah, kurang bersih	5					
• Tidak utuh, ukuran tidak seragam, warna kuning kusam, kurang bersih	3					
• Tidak utuh, ukuran tidak seragam, warna kecoklatan kusam, tidak bersih	1					
2 Bau						
• Bau Segar spesifik udang kering kuat	9					
• Bau Segar spesifik udang kering berkurang	7					
• Netral	5					
• Mulai ada bau tengik dan ada bau tambahan	3					
• Bau tengik jelas	1					
3 Rasa						
• Enak, gurih, spesifik udang kering	9					
• Enak, gurih, spesifik udang kering berkurang	7					
• Kurang enak, kurang gurih, spesifik udang kering hilang	5					
• Tidak enak, tidak gurih, ada sedikit rasa tambahan	3					
• Sangat tidak enak	1					
4 Tekstur						
• Padat, kering	9					
• Padat, sedikit kurang kering	7					
• Kurang padat, agak lembab	5					
• Kurang padat, lembab	3					
• Tidak padat dan sangat lembab	1					
5 Jamur						
• Tidak ada	9					
• Ada	1					

B.4. 68 Lembar penilaian organoleptik ikan kerapu hidup untuk konsumsi

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan, warna spesifik jenis dan cerah, tidak terdapat luka/cacat, berenang stabil, kelopak insang normal saat bernafas, lendir kulit sedikit.	9					
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan, warna spesifik jenis dan cerah, tidak terdapat luka/cacat, berenang stabil, kelopak insang membuka agak lebar saat bernafas, lendir kulit sedikit.	7					
Hidup dan kurang reaktif terhadap sentuhan, warna spesifik jenis dan kurang cerah, terdapat luka/cacat, berenang tidak stabil dan menyendiri, kelopak insang membuka lebar saat bernafas, lendir kulit mulai banyak.	5					
Hidup dan tidak reaktif terhadap sentuhan, warna spesifik jenis agak pudar, banyak terdapat luka/cacat, berenang tidak stabil dan menyendiri, kelopak insang membuka lebar saat bernafas, lendir kulit banyak.	3					
Mati.	1					

B.4. 69 Lembar penilaian sensori daging abalon kering

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Bersih, rapi, warna kuning cerah, transparan, ukuran seragam, menarik.	9					
• Bersih, rapih, warna kuning agak kusam, agak transparan, ukuran seragam, menarik.	7					
• Agak bersih, kurang rapi, warna kuning kecoklatan agak kusam, ukuran kurang seragam, agak menarik.	5					
• Tidak bersih, kurang rapi, warna coklat kusam, bentuk tidak beraturan, tidak menarik.	3					
• Kotor, tidak rapi, warna coklat kehijauan, bentuk tidak beraturan, tidak seragam, tidak menarik.	1					
2 Bau						
• Bau sangat segar spesifik daging abalon kering	9					
• Bau segar spesifik daging abalon kering	7					
• Bau segar spesifik daging abalon kering berkurang	5					
• Bau spesifik daging abalon kering hilang	3					
• Bau apek.	1					
3 Tekstur						
• Sangat kering dan liat	9					
• Kering dan agak liat	7					
• Kering, agak keras	5					
• Kurang kering, dan agak kenyal	3					
• Basah dan kenyal	1					
4 Jamur						
Tidak ada.	9					
Ada/tampak.	1					

B.4. 70 Lembar penilaian sensori bekicot dalam kaleng

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, warna hitam spesifik jenis, ukuran seragam, bersih, rapi, sangat menarik.	9					
• Utuh, warna hitam spesifik jenis, ukuran kurang seragam, bersih, rapi, agak menarik.	7					
• Agak utuh, warna hitam spesifik jenis, ukuran kurang seragam, bersih, agak menarik.	6					
• Kurang utuh, warna hitam spesifik jenis semakin pekat, ukuran tidak seragam, kurang bersih, kurang menarik.	5					
• Tidak utuh, warna hitam spesifik jenis pekat, ukuran tidak seragam, kotor, tidak menarik.	3					
• Hancur, warna hitam pekat kusam, ukuran tidak seragam, kotor, tidak menarik.	1					
2 Bau						
• Khas spesifik jenis bekicot kaleng.	9					
• Khas spesifik bekicot kaleng, amis.	7					
• Khas spesifik bekicot kaleng berkurang, sedikit bau amis, bau bekicot rebus.	6					
• da bau tambahan, bau bekicot rebus, sedikit amis, asap.	5					
• Mulai tercium bau busuk.	3					
• Bau busuk.	1					
3 Rasa						
• Enak, gurih.	9					
• Enak, gurih, agak hambar.	7					
• Enak, agak gurih, agak amis, agak hambar.	6					
• Kurang enak, agak gurih, amis, ada rasa tambahan.	5					
• Kurang enak, kurang gurih, amis.	3					
• Tidak gurih, tidak enak.	1					
4 Tekstur						
• Padat, kompak, elastis.	9					
• Agak padat, kompak, elastis.	7					
• kurang padat, agak kompak, elastis.	6					
• Kurang kompak, tidak elastis, mudah hancur.	5					
• Lembek, mudah hancur.	3					
• Lembek, hancur.	1					
5 Konsistensi						
• Sangat encer	9					
• Encer	7					
• Agak encer	6					
• Mulai mengental	5					
• Kental	3					
• Sangat kental	1					

B.4. 71 Lembar penilaian sensori cumi-cumi kering

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Warna pink kecoklatan kekuningan cerah, bersih, bentuk seragam, menarik	9					
• warna coklat kekuningan agak cerah, bentuk seragam, bersih, menarik	7					
• warna coklat, agak cerah, bentuk seragam, bersih, agak menarik	6					
• warna coklat agak kusam, bentuk kurang seragam, kurang bersih, kurang menarik	5					
• Kurang utuh, warna coklat gelap, bentuk kurang seragam, kurang bersih, kurang menarik	3					
• Kurang utuh, warna coklat kehitaman, bentuk tidak seragam, kotor, tidak menarik	1					
2 Bau						
• Harum, khas cumi kering	9					
• Agak harum, khas cumi kering	7					
• Khas cumi kering berkurang, sedikit bau tambahan.	6					
• Mulai tercium bau apek	5					
• Apek, sedikit tengik	3					
• Busuk dan tengik	1					
3 Rasa						
• Enak, gurih	9					
• Enak agak gurih	7					
• Agak enak, kurang gurih	6					
• Kurang enak, kurang gurih	5					
• Tidak enak, agak pahit	3					
• Tidak enak, pahit	1					
4 Tekstur.						
• Padat, kompak, kering, sangat liat	9					
• Padat, kompak, kering, liat	7					
• agak Padat, kompak, agak kering, agak liat	6					
• Kurang padat, agak kompak, kurang kering, alot	5					
• Kurang padat, Kurang kompak, agak basa, agak rapuh	3					
• Kurang padat, kurang kompak, kurang kering, rapuh	1					

B.4. 72 Lembar penilaian sensori surimi beku

Nama Panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda \checkmark pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Kenampakan						
• Murni daging, tanpa serat, tanpa tulang, tanpa duri, tanpa sisik, tanpa benda asing	9					
• Murni daging, tanpa tulang, tanpa duri, tanpa sisik, ada sedikit serat (5%), tanpa benda asing	7					
• Murni daging, tanpa tulang, tanpa duri, tanpa sisik, ada serat 10%, tanpa benda asing	5					
• Murni daging, tanpa tulang, tanpa duri, tanpa sisik, ada serat 15%, tanpa benda asing	3					
• Murni daging, tanpa tulang, tanpa duri, tanpa sisik 5%, serat lebih dari 15%, tanpa benda asing	1					
B Uji fisik						
Untuk menentukan uji lipat (<i>"folding test"</i>) dan uji gigit, surimi beku dilelehkan dan dicampur dengan 3% garam dan air dingin (air es) \pm 30%. Pencampuran dilakukan selama 15-20 menit. Pasta tersebut dimasukkan ke dalam casing PVC atau dibentuk bulat seperti bakso dengan diameter 25-35 mm. Selanjutnya dilakukan pemanasan I pada suhu 40°C selama 20 menit dan dilanjutkan dengan pemanasan II pada suhu 90°C selama 20 menit. Angkat produk lalu dinginkan dan potong ketebalan 4-5 mm untuk uji lipat dan 1-2 cm untuk uji gigit.						
1 Uji lipat						
• Tidak retak bila dilipat 4	9					
• Sedikit retak bila dilipat 4	7					
• Sedikit retak bila dilipat 2	5					
• Retak tetapi masih menyatu bila dilipat 2	3					
• Patah seluruhnya bila dilipat 2	1					
2 Uji gigit						
• Amat sangat kuat kekenyalannya	10					
• Sangat kuat kekenyalannya	9					
• Kuat kekenyalannya	8					
• Agak kuat kekenyalannya	7					
• Kekenyalannya masih dapat diterima	6					
• Agak lunak	5					
• Lunak	4					
• Sangat lunak	3					
• Hancur	1					

B.4. 73 Lembar penilaian sensori daging kerang beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, rapi, warna spesifik jenis, cemerlang.	9					
• Utuh, tidak rapi, warna aspesifik jenis, kurang cemerlang	7					
• Sedikit rusak fisik, tidak rapi, berwarna kecoklatan, tidak cemerlang	5					
• Rusak fisik, berwarna kecoklatan, agak kusam.	3					
• Banyak rusak fisik, berwarna coklat tua, kusam.	1					
2 Bau						
• Sangat segar spesifik jenis	9					
• Segar spesifik jenis	7					
• Kurang segar, sedikit bau busuk, bau tambahan cukup kuat	5					
• Busuk disertai dengan bau tambahan cukup kuat	3					
• Busuk nyata sekali	1					
3 Rasa						
• Manis, gurih, tidak ada rasa pahit	9					
• Agak manis, gurih, tidak ada rasa pahit	7					
• Hampir netral, tidak gurih, sedikit pahit	5					
• Netral, tidak gurih, pahit	3					
• Pahit dan sepet.	1					
4 Tekstur						
• Daging kenyal, kompak dan elastis	9					
• Daging cukup kenyal, kompak dan kurang elastis	7					
• Daging agak rapuh, tidak kompak dan tidak elastis	5					
• Daging rapuh dan lunak.	3					
• Rapuh dan sangat lunak.	1					

B.4. 74 Lembar penilaian sensori sotong dalam kaleng

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, rapi, bersih, warna keunguan merata, cemerlang, sangat menarik.	9					
• Utuh, rapi, bersih, warna keunguan sedikit kurang merata, agak cemerlang, menarik.	7					
• Utuh, rapi, bersih, warna keunguan kurang merata, kusam, kurang menarik.	5					
• Utuh, rapi, sedikit kotor, warna keunguan kurang merata, sangat kusam, kurang menarik.	3					
• Utuh, agak kotor, warna keunguan kurang merata, sangat kusam, kurang menarik.	1					
2 Bau						
• Sangat segar spesifik sotong kaleng	9					
• Segar spesifik sotong kaleng	7					
• Netral	5					
• Mulai busuk dan ada bau tambahan	3					
• Bau busuk jelas	1					
3 Rasa						
• Sangat enak, gurih dan sangat lunak	9					
• Enak, gurih dan sangat lunak	7					
• Kurang enak, kurang gurih dan sangat lunak	5					
• Tidak enak, tidak gurih, dan sangat lunak	3					
• Sangat tidak enak dan sangat lunak	1					
4 Konsistensi						
• Sangat encer	9					
• Encer	7					
• Mulai mengental	5					
• Kental	3					
• Sangat kental	1					

B.4. 75 Lembar penilaian sensori agar-agar kertas

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, apih, mengkilat transparan, warna putih	9					
• Utuh, sedikit kurang rapih, mengkilat transparan, warna putih	8					
• Utuh, sedikit kurang rapih, mengkilat agak transparan, warna putih agak krem	7					
• Utuh, sedikit kurang rapih, kurang transparan, warna putih agak krem	6					
• Kurang utuh, kurang rapih, agak kusam, warna agak kecoklatan	5					
• Kurang utuh, kurang rapih, kusam, warna agak kecoklatan	3					
• Kurang utuh, tidak rapih, kusam warna agak kecoklatan	1					
2 Bau						
• Sangat harum, spesifik agar-agar kertas	9					
• Harum, spesifik agar-agar kertas	8					
• Sedikit kurang harum, spesifik agar-agar kertas berkurang	7					
• Kurang harum, spesifik agar-agar kertas berkurang	6					
• Kurang harum, spesifik agar-agar kertas hilang	5					
• Sedikit apek dan asam	3					
• Apek dan asam	1					
3 Tekstur						
• Kering, sangat liat, tidak mudah sobek	9					
• Kering, liat, tidak mudah sobek	8					
• Cukup kering, liat, tidak mudah sobek	7					
• Cukup kering, agak mudah sobek	6					
• Kurang kering, mudah sobek	5					
• Lembab, mudah sobek	3					
• Lembab, sangat mudah sobek	1					

B.4. 76 Lembar penilaian organoleptik kakap segar

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
A Mata						
• Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih.	9					
• Agak cerah, bola mata rata, pupil hitam agak keabu-abuan, kornea kurang jernih.	7					
• Bola mata agak cekung, pupil keabu-abuan, kornea kemerahan.	5					
• Bola mata cekung, pupil abu-abu, kornea merah kekuningan.	3					
• Bola mata sangat cekung, pupil abu-abu sangat keruh, kornea merah kekuningan sangat kusam.	1					
B Insang						
• Warna merah cemerlang, tanpa lendir.	9					
• Warna merah, sedikit lendir.	7					
• Warna merah agak coklat, banyak lendir.	5					
• Warna coklat kusam, banyak lendir.	3					
• Warna coklat sangat kusam, banyak sekali lendir.	1					
C Daging (warna dan kenampakan)						
• Sayatan daging berwarna putih, sangat cemerlang, bersih, dan menarik serta garis yang terbentuk dari tulang belakang dan linea lateralis berwarna merah cerah dan tidak terbelah.	9					
• Sayatan daging berwarna putih, cemerlang, bersih dan menarik serta garis yang terbentuk dari tulang belakang dan linea lateralis merah dan sedikit terbelah.	7					
• Sayatan daging berwarna krem kecoklatan, sedikit warna kehijauan, kurang menarik, garis tulang belakang dan linea lateralis merah kecoklatan dan terbelah.	5					
• Sayatan daging berwarna kecoklatan, sedikit warna kehijauan, tidak menarik, garis tulang belakang dan linea lateralis kecoklatan dan terbelah.	3					
• Sayatan daging berwarna kecoklatan dan kehijauan cukup banyak, sangat tidak menarik, tulang belakang dan linea lateralis coklat dan terbelah.	1					
2 Bau						
• Bau segar, spesifik jenis.	9					
• Bau segar, spesifik jenis berkurang	7					
• Bau sedikit asam dan agak tengik.	5					
• Bau asam kuat, tengik dan busuk.	3					
• Bau asam kuat, tengik, dan bau busuk jelas.	1					
3 Tekstur						
• Kompak, padat dan elastis	9					
• Kompak, padat dan sedikit kurang elastis	7					
• Kurang kompak, tidak elastis	5					
• Tidak kompak dan tidak elastis	3					
• Lembek	1					

B.4. 77 Lembar penilaian sensori baso ikan

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Bentuk bulat beraturan, seragam, tidak berongga, warna putih susu	9					
• Bentuk bulat beraturan, seragam, sedikit berongga, warna putih krem	7					
• Bentuk bulat kurang beraturan, agak seragam, agak berongga, warna putih krem	6					
• Bentuk bulat kurang beraturan, kurang seragam, berongga, warna krem agak kusam	5					
• Bentuk bulat tidak beraturan, tidak seragam, berongga agak banyak, warna krem kusam	3					
• Bentuk bulat tidak beraturan, tidak seragam, banyak rongga, warna krem sangat kusam	1					
2 Bau						
• Tidak amis, spesifik baso ikan	9					
• Tidak amis, spesifik baso ikan sedikit berkurang	7					
• Tidak amis, spesifik baso ikan berkurang	6					
• Agak amis, agak tengik	5					
• Amis, agak busuk, tengik	3					
• Sangat amis, busuk dan sangat tengik	1					
3 Rasa						
• Enak, rasa ikan dominan	9					
• Enak, rasa ikan sedikit berkurang	7					
• Agak enak, rasa ikan kurang	6					
• Kurang enak, rasa ikan kurang, penyedap rasa dominan	5					
• Tidak enak, rasa ikan tidak ada, penyedap rasa dominan	3					
• Sangat tidak enak, rasa ikan tidak ada, penyedap rasa dominan	1					
4 Tekstur						
• Padat, kompak, kenyal	9					
• Padat, kompak, agak kenyal	7					
• Agak padat, agak kompak, agak kenyal	6					
• Kurang padat, kurang kompak, kurang kenyal	5					
• Agak lembek, tidak kenyal	3					
• Lembek	1					

B.4. 78 Lembar penilaian sensori mutiara

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

	Persyaratan Mutu				
	Round pearl	Baroque	Chesiea	Half pearl	Air tawar
Bentuk	Bulat/bundar, tidak ada cacat	Tidak beraturan, tidak ada cacat	Lonjong tidak beraturan, tidak ada cacat	Setengah bulat, ada cacat/tidak	Beraturan, ada cacat/tidak
Warna	Merata	Merata/tidak	Merata/tidak	Merata/tidak	Merata
Sinar	Bercahaya kuat/kurang	Bercahaya kuat/kurang	Bercahaya kuat/kurang	Bercahaya kuat/kurang	Kurang bercahaya
Tekstur	Terasa kasar bila digigit	Terasa kasar bila digigit	Terasa kasar bila digigit	Terasa kasar bila digigit	Terasa kasar bila digigit

B.4. 79 Lembar penilaian organoleptik labi_labi (*trionyx spp*) hidup

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan, tidak stress, warna perut putih kekuningan, cemerlang, tidak pucat	9					
Hidup dan reaktif terhadap sentuhan, tidak stress, warna perut putih kekuningan, agak pucat	7					
Hidup dan kurang reaktif terhadap sentuhan, sesuai karakteristik jenis	5					
Hidup dan tidak reaktif terhadap sentuhan, warna perut kekuningan/kemerahan dan sangat pucat	3					
Bagian perut kuning keruh, banyak luka atau jamur	1					

Bibliografi

American Society for Testing and Materials.1968. *Manual on Organoleptik Sensori Testing Methods*. ASTM STP 434. *American Society For Testing and Materials*. Philadelphia.

Sensori Evaluation Techniques. Meilgaard, M, Civille, G.V, Carr, B.T.1999. Edisi ketiga. CRC press. Florida

Soekarto. S.T.1982. *Penilaian Organoleptik / sensori untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Bharata. Bogor.

Poste, L.M, Mackie, D.A, Butler, G and Lamond, L.E.1991. *Laboratory Methods For Organoleptik / sensori Analysis of Food*. Research Branch Agriculture Canada.

Association of Official Analytical Chemists AOAC 2000 Chapter 35.1.04. Cooking Seafood products. Washington.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id